

USE AND CARE INSTRUCTIONS

For Induction Cooktop

Model:
CIT151DS

Use and Care Instructions
Mode d'Emploi
Instrucciones de Uso

3 - 22
23 - 43
44 - 63

Thermador[®] | *An American Icon*[™]

Table of contents

| | |
|---|-----------|
| Safety | 5 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 5 |
| Important Safety Instructions | 5 |
| Causes of damage | 7 |
| Getting started | 9 |
| Getting to know your appliance | 9 |
| The control panel | 9 |
| The elements | 9 |
| Hot surface indicator | 10 |
| Cooking by induction | 10 |
| What is induction cooking? | 10 |
| Proper cookware | 10 |
| Operation | 11 |
| Power key and childproof lock | 11 |
| Power key | 11 |
| Cooking | 11 |
| Set the cooking temperature as follows: | 11 |
| Table | 13 |
| For best results | 13 |
| Keep warm function | 14 |
| Method of operation | 14 |
| Powerboost function | 14 |
| Powerboost function limitations | 14 |
| Turning Powerboost on | 14 |
| Turning Powerboost off | 14 |
| Timer | 15 |
| Cooking timer | 15 |
| Cleaning and maintenance | 15 |
| Cleaning | 15 |
| Daily Cleaning | 15 |
| Cleaning guidelines | 16 |
| Maintenance | 17 |

Table of contents

Service **18**

Troubleshooting **18**

 Notes 20

 Normal operating sounds for the appliance 20

Customer service **21**

Warranty **21**

 Standard limited warranty 21

Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

WARNING: Read all instructions before using this appliance. If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, take these precautions:

Installation

Ensure your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

Know where and how to switch off power to the cooktop.

Intended Use

This appliance is intended for normal family household use only. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

This range is for residential use only. It is not approved for outdoor use.

Never use the cooktop to warm or heat a room.

Cooking Safety

When children become old enough to operate the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow lids or other large metal objects to come in contact with a surface induction element. Do not allow pans to boil dry.

Do not touch surface units or areas near units. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.

Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or bulky cloth.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite.

Leave the hood ventilator on when flambéing food.

Cookware Safety

To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with a utensil, the handle of the utensil should be turned inward so it does not extend over adjacent surface units.

Use proper pan size - this appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner also improves efficiency.

Cleaning Safety

Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. If a wet sponge or a cloth is used to clean spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

Condition of Unit

Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Work Space / Environment

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Children should not be left unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

CAUTION: Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop - children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.

Service and Repair Safety

Do not repair or replace any part unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the cooktop, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Flammable Materials

Do not store or use gasoline or other flammable vapors, liquids or materials in the vicinity of this or any other appliance.

Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.

If the cooktop is near a window, be certain that curtains or any other window covering do not blow over or near the elements, they could catch on fire.

In Case of Fire

If clothing catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

Smother flames from a grease fire with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the element. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.

Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result. Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.

Never pick up flaming pan. You must be burned.

Fire Extinguishers

Use an extinguisher only if:

You know how to use Class ABC extinguisher and you know to operate it.
The fire is small and contained in the area where it started.
The fire department is being called.
You can fight the fire with your back to an exit.

Do not place metal objects on the induction cooktop

Do not leave lids or other large metal objects on the element. If the appliance is switched on by mistake, these objects will heat up very quickly and could cause burns.

Taking care of the cooling fan

This cooktop comes with a cooling fan mounted underneath. If a drawer is fitted beneath the cooktop do not keep small objects or paper in it as they could damage the cooling fan or affect the cooling system. Do not keep silver foil and flammable materials or liquids (for example sprays) in the drawer or near the cooktop. They could explode.

Note

This appliance generates and uses ISM frequency energy. If not installed and used properly, in strict accordance with the manufacturer's instructions, it may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM equipment pursuant to part 18 of FCC rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

Turn the appliance on and off to determine if it causes interference. Try the following to correct the interference:

– Reorient the receiving antenna of the radio or television.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this cooktop. It is the responsibility of the user to correct such interference.



This appliance heats cookware by utilizing an electro-magnetic field. It meets all of the US Federal Communications Commission requirements to minimize interference with other devices. However, if you suspect that it may affect some other electronic appliance or medical device (such as a pacemaker), contact the manufacturer of your device to see if any precautions are necessary before using this product.

Causes of damage

Saucepan and pan bases

Rough saucepan bases can scratch the glass ceramic. Check your cookware.

Avoid boiling the pan dry, especially with enamel pans. This damages both the pan base and the glass ceramic surface.

Observe the manufacturer's instructions when using special cookware.

Hot pans and saucepans

Never place hot pans or saucepans on the touch key panel, the display area or the frame. This could cause damage.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand can scratch the glass ceramic surface. Do not use the cooktop as a work surface or storage area.

Sugar and foods with a high sugar content can damage the cooktop. Remove food spills immediately with a glass scraper.

Caution: The glass scraper has a sharp blade.

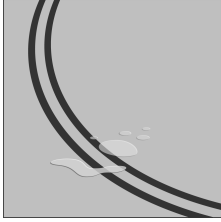
Hard and pointed objects

Hard or pointed objects can damage the cooktop if they fall on the surface.

Do not store such objects over the cooktop.

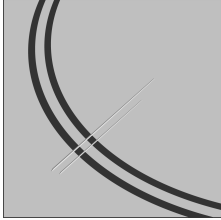
Examples of possible damage

The following types of damage have no effect on either the function or the integrity of the ceramic glass top.



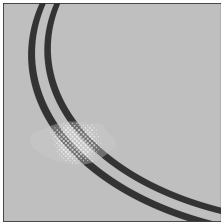
Pitting

caused by melted sugar or foods with a high sugar content.



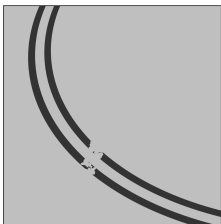
Scratches

caused by grains of salt, or sand, or by the rough bottom of a pan.



Discoloration with a metallic sheen

caused by pan abrasion or an unsuitable cleaning agent.



Dulled markings

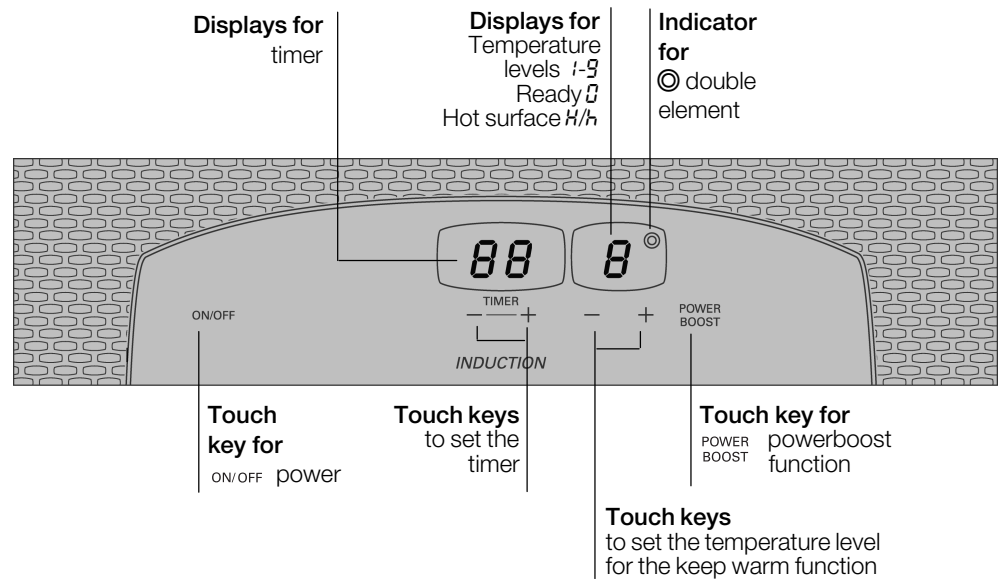
caused by an unsuitable cleaning agent.

Getting started

Getting to know your appliance

This section describes the touch key panel, elements and displays.

The control panel



Touch key

When you touch a symbol, the corresponding function is activated.

Example: Touch the ON/OFF symbol.
The cooktop turns on.

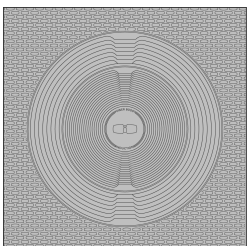
Note

The settings remain unchanged if several symbols are touched briefly. Therefore, you can easily wipe up spills on the control panel.


Always keep the touch keys clean and dry. Moisture and dirt can affect their performance.

The elements

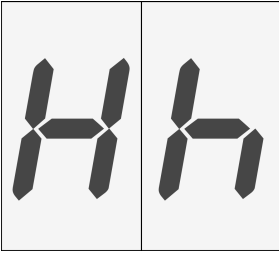
Dual element



The dual element comprises two cooking zones: an inner one and an outer one. If the size of the pan is the same as the inner cooking zone, it will work as a single element.

If the size of the pan is the same as the outer cooking zone, the outer ring will be activated automatically and the indicator  light up.

Hot surface indicator



The cooktop has a hot surface indicator for each element. It shows you which elements are still hot.

You should, therefore, avoid touching the cooktop when this indicator is shown.

Although the cooktop is switched off, the indicator **h/H** will stay lit while the cooktop is hot.

If the pan is removed but the element is not switched off, the indicator **h/H** will flash, showing the temperature level selected.

Cooking by induction

What is induction cooking?

Induction cooking constitutes a radical change in the traditional form of heating, given that the heat is generated directly in the pan, keeping the cooking surface cold. Therefore, it has a number of advantages over other cooking methods:

Greater speed in cooking and frying

As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost.

Economical

It has been proven that cooking by induction is more economical than the other cooking methods.

Cooking control and safety

The cooktop heats up or cools down immediately after the controls are set. It also stops supplying heat if the pan is removed without first turning off the power. If a cloth or other flammable object is left on the cooktop by mistake this will not catch fire, even with the element turned on, because after the cooktop has been used, only the residual heat produced by the pan remains in the glass.

Cleaning

The glass is not heated, so food spilled on the cooktop surface will not burn. Furthermore, it is not necessary for the cooktop to cool down to allow cleaning. This provides maximum convenience and cleanliness.

Proper cookware

Always choose adequate sized pots, pans and pressure cookers for the quantities of food that you are going to prepare. A large sized pressure cooker or pan that is only half full will use a lot of energy.

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking. These can be of enamelled steel, cast iron or special stainless steel utensils for induction cooking. You must never use normal stainless steel, glass, ceramic, copper or aluminium pans. Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.

No pan.

If no pan is placed on the element, or the pan is not made of a suitable material or it is not a suitable size, the number on the element indicator, showing the temperature level, will flash. It will stop flashing once a suitable pan is placed on the element.

If you take longer than ninety seconds to place a suitable pan on the element, it will automatically turn off.

Operation

Power key and childproof lock

Power key

The power key turns on the electronics for the touch key panel. Your cooktop is now ready to use.

Turning on

Touch the ON/OFF symbol until the ● indicator and the – element indicator light up.

Turning off

Touch the ON/OFF symbol until the – element indicator goes out. This turns off the element. The hot surface indicator stays on until the element has cooled sufficiently.

Notes

The cooktop turns off automatically once the element has been off for more than 10 seconds.

If the surface is still hot when the cooktop is turned back on, *H/h* and – alternate in the element indicator display.

Cooking

This section explains how to adjust the elements. In the table, you can find temperature settings and cooking times for various foods.

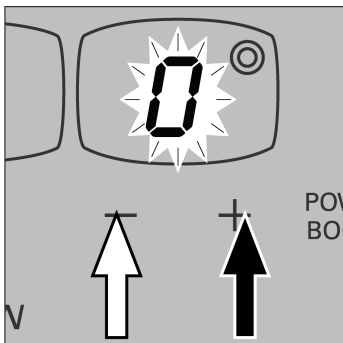
Touch keys + and –

Use the + and – keys to select the desired temperature.

Heat setting 1 = lowest level
Heat setting 9 = highest level.

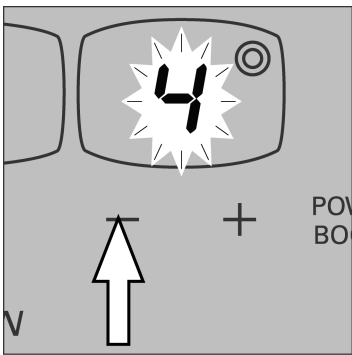
The temperature range is a continuous scale from 1 to 9. The level is indicated by a number or a number with a decimal point after it (i.e., 2 or 2.) 2. is halfway between 2 and 3.

Set the cooking temperature as follows:

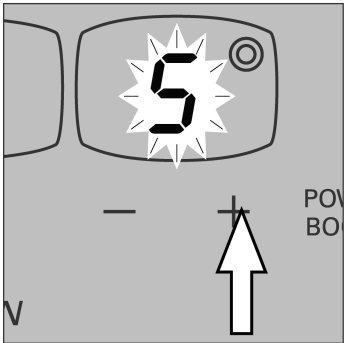


The cooktop must be turned on.

1. Touch the + or – symbol of the element.
The temperature level display flashes 0.



2. Touch the + or - symbol of the element in the next 5 seconds.
The basic setting will appear:
+ symbol = heat setting 9
- symbol = heat setting 4




3. To change the heat setting:
Touch the + or - symbol of the element until the desired heat setting appears.

Changing the heat setting

You can change the heat setting at any time.

Turning off the element

Touch the - symbol of the element until  appears. After approximately 5 seconds, the element turns off and the hot surface indicator lights up.

Table

The following table provides a few examples.

The table values have been calculated after the element has been preheated to its maximum temperature level.

| Examples | Heat setting |
|--|------------------|
| Melting | |
| Chocolate, chocolate coating, butter | 1-2 |
| Heating | |
| Frozen vegetables eg. spinach | 2point - 3point |
| Broth | 7-8 |
| Thick soup | 2-3 |
| Milk** | 1point-2point |
| Simmering | |
| Delicate sauce e. g. Béchamel sauce** | 5-6 |
| Spaghetti sauce | 2-3 |
| Pot roast | 4-5 |
| Fish* | 4point - 5point |
| Cooking | |
| Rice (with double the amount of water) | 2point - 3point |
| Potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water | 4-5 |
| Boiled potatoes with 1-2 cups of water | 4-5 |
| Fresh vegetable with 1-2 cups of water | 4-5 |
| Frozen vegetable with 1-2 cups of water | 4-5 |
| Pasta (2-4 qts water)* | 6-7 |
| Pudding** | 5-6 |
| Cereals | 2point - 3 point |
| Frying | |
| Pork chop | 6-7 |
| Chicken breast | 4point - 5point |
| Bacon | 6-7 |
| Eggs | 5-6 |
| Fish | 6-7 |
| Pancakes | 6-7 |
| Deep fat frying (in 1-2 ltr. oil)** | |
| Deep frozen foods** e.g. chicken nuggets (0.45 lb per serving) | 7-9 |
| Others** e.g. doughnuts (0.9 lb per serving) | 4point - 5point |
| * ongoing setting without lid | |
| ** without lid | |

For best results

Use pans and saucepans with thick, flat bases. An uneven base increases cooking time.

The correct pan size

Choose the correct pan size for each element. The diameter of the pan or saucepan base should correspond to the size of the element.

Note: Cookware manufacturers often give the diameter across the top of the pan. This is usually larger than the diameter of the base.

Use a small pan for small quantities.

Put the lid on

Always cover the pan with a lid that fits. Food cooks faster when you use the lid.

Use only a little water to boil food

Boil foods with a small quantity of water. Vegetables retain their vitamins and minerals.

Reduce the heat

Switch to a lower temperature as early as possible.

Keep warm function

All induction elements have the keep warm function.

Method of operation

The keep warm function is suitable for melting chocolate or butter or keeping cooked food warm. This only works with pots and pans suitable for use with induction cooktops.

If the “keep warm” function is activated, the element automatically changes to its minimum power setting to keep food warm.

The function is activated as follows

Follow these steps:

1. Turn on the element.
2. Touch the symbols – and + simultaneously.
The letter **L** appears in the visual display.
The function is activated.

How to deactivate it

Follow these steps:

1. Touch the symbol – or +. The **L** disappears in the visual display and the function is deactivated.

Powerboost function

Use this function to heat up the contents of the pan faster than if you use the maximum power level **9**.

This function allows you to increase the maximum temperature level of the element in use.

Powerboost function limitations

The Powerboost function can be activated at any time, so long as the outer ring is not working.

In the outer ring, the powerboost function is not available.

Turning Powerboost on

1. Turn on the element.
2. Press the **POWER BOOST** symbol. The letter **P** will appear in the indicator. You have activated the function.

Turning Powerboost off

1. Press the **POWER BOOST** symbol. The **P** will no longer be visible. The Powerboost function has been deactivated.



The Powerboost function turns automatically off after 10 minutes. See “Turning Powerboost on” to turn the function back on.

Timer

Cooking timer

Set the timer as follows

Use the cooking timer to set times up to 99 minutes. The timer is independent of any other settings.

1. Touch the – and + symbols simultaneously and repeatedly until the ⏰ indicator flashes. In the timer display 00 flashes.
2. Touch – or + to set the cooking time:
+ symbol = 10 minutes
– symbol = 5 minutes.
3. Set the time by pressing + or –.
Press the + symbol to set a longer time.
Press the – symbol to set a shorter time.

The timer will start to count down after a few seconds.

Once the cooking time has elapsed

The timer beeps. 00 flashes in the timer display. The ⏰ indicator flashes. Touch any key. The displays go out and the beep shuts off.

Changing the time

Touch the – and + symbols simultaneously and repeatedly until the ⏰ indicator flashes.

The timer display flashes

Use – or + to change the time.

Note

After a power outage, this function is cancelled. The mode must be reset.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Daily Cleaning

Note:

Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

Glass ceramic cooktop



CAUTION! Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot, use only the blade scraoer. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Clean the surface when it is completely cool with the following exception: remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (See special care chart).

Wipe off spatters with a clean, damp sponge or a paper towel. Rinse and dry. Use white vinigar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the glass ceramic cooktop cleaner. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Stainless steel side trim

Wipe with the grain when cleaning. For moderate/heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

Madnetic dial

Remove dial from cooktop. Wipe with hot, soapy cloth. rinse and dry. Do not soak in water.

Cleaning guidelines

When using a cleaner, use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

For best results, use cleaners such as cooktop cleaning crème, BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

Avoid these cleaners

Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

Caustic cleaners – cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.

Abrasive cleaners.

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and / or leave metal marks.

Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.

Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain cooktop.

Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Cleaning charts

| Type of Soil | Possible Solution |
|---|--|
| Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface. | Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner. |
| Burned-on food soil, dark streaks, and specks | Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry. |
| Greasy spatters | Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner. |

| Type of Soil | Possible Solution |
|---|---|
| Metal marks: Iridescent stain | Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply crème. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult. |
| Hard Water Spots Hot cooking liquids dripped on surface | Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains, before using the cooktop again. |
| Surface scratches Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner. | Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. Be Careful: Diamond rings will scratch the surface. |

Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning. For best results, apply cooktop cleaning crème daily.

Service

Troubleshooting

Problems often have a simple explanation. Before calling customer service, please check the following:

The cooktop is not working

Check to see if there is a problem with the circuit breaker for the appliance. See if there is a power outage.

E is flashing on the element display

The touch key panel is heavily soiled, food has boiled over, or there is something lying on the touch key. Wipe the touch key thoroughly or remove the object. Press the corresponding touch key. The flashing should stop.

The cooktop turns off by itself

The power key was touched unintentionally. Press power key again. Reset the cooktop.

The display flashes (there is no power) when you place a saucepan on an induction element

Check whether the saucepan is electromagnetic (attracts a magnet). Check whether the diameter of the saucepan is large enough. Allow the saucepan to cool down in the event that it has become too hot when used.

If the display still does not light up when you switch the element off and on again, disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.

The powerboost function display flashes and then switches off

The powerboost function operates the element with the most possible power. During long cooking times, it is possible that the function will switch the element off to protect the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.

Repairs

Repairs should only be done by a trained service technician.



WARNING If your appliance is repaired improperly, you could be at considerable risk.

E display and numbers

If an E and a series of numbers appear in the display panel, there is a fault in the electronic system. Turn the appliance off and back on at the fuse or circuit breaker. Call customer service if the same display appears again.

If an *F* and a number flash in alternation on the displays, your appliance has detected a fault. Refer to the following table for possible remedies.

| Visual indication | Fault | Measure |
|--------------------------|---|--|
| <i>F0</i> | An internal error was produced while the cooktop was working. | Disconnect the appliance from the power source. Wait a few seconds before connecting it again. If the symbol appears again, call customer service. |
| <i>F2</i> | The element is too hot and has turned off. | Remove the pans from the elements. <i>F2</i> disappears when you acknowledge the display (by pressing a touch key) and the element has cooled sufficiently. Wait a few minutes until the elements have cooled down slightly. If <i>F2</i> appears again after the element is turned back on, the cooktop is still too hot. Turn off the elements and allow them to cool further. |
| <i>F4</i> | The pot or pan is too close to the control panel. | Verify that the pot or pan is properly positioned on the element. Verify that nothing hot is on the touch key panel. Remove the hot item from the control area. Wait a few minutes for the touch key panel to cool. If <i>F4</i> appears again after the element is turned back on, call customer service. |
| <i>F8</i> | The element has been in constant operation for too long. | The automatic shut off was activated. Turn the element off. You can turn it back on again immediately. |
| <i>E1</i> | The power voltage is too low. | Turn off the cooktop. Wait a few seconds before turning it back on. If the indication continues, contact your electricity supplier. |
| <i>E2/E3</i> | The element has overheated. | It has been automatically deactivated to protect your cooktop. Wait a few minutes for it to cool down and switch it back on again. |
| <i>U400</i> | The cooktop is connected incorrectly. | Disconnect the appliance from the power source at the circuit breaker or fuse. Check the connection and connect it again correctly. If <i>U400</i> appears again, call customer service. |

Notes

The heat is switched on and off to regulate the temperature of the element; this means that the red glow below the element is not always visible. When you select a low heat setting, the element turns off more frequently, while at a higher setting it only turns off occasionally. Even at the highest level, the element turns off and on.

As the element is heating up, there may be a light buzzing.

The brightness of the glow may vary from element to element. Depending on your line of vision, the red glow may appear to extend beyond the marked edge of the element.

These are technical characteristics and have no impact on quality or function.

Depending on the type of countertop, a small, uneven gap may form between the countertop and the cooktop. For this reason, there is a flexible seal all the way around the cooktop.

Due to the characteristics of the material, there can be irregularities in the glass ceramic surface. Because of the mirror-smooth surface of the cooktop, it is possible for even the smallest of bubbles, less than 1 mm in diameter, to be visible. They are not detrimental either to the functionality or the durability of the glass ceramic cooking surface.

Normal operating sounds for the appliance

Low humming like a transformer

Induction heating technology is based on the vibration resistance of certain metals when subjected to high-frequency waves. In some circumstances, these vibrations can create certain sounds, such as the following:

This occurs when cooking at a high power. The cause of this is the amount of energy which is transmitted from the appliance to the cookware. This sound disappears or becomes quieter when the power is turned down.

Quiet whistling

This occurs when the cookware is empty. This sound disappears when water or food is added to the cookware.

Crackling

This sound occurs when cookware is used which consists of layers of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. It may change depending on the amount and type of food being cooked.

High-pitched whistle

This noise occurs principally in cookware which consists of layers of different materials when it is used at the highest heat setting and on two elements next to each other. This whistling disappears or becomes quieter when the power is turned down.

Fan noise

The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The cooktop is therefore fitted with a fan which runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off if the temperature it detects is still too high.

The sounds described are a normal part of induction technology and do not indicate a defect.

Customer service

Contact our customer service department if your appliance needs repair.

E number and FD number

When you contact our customer service, please have the E number and the FD number for your appliance available.

You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance.

Questions? Please contact us. We look forward to hearing from you!

800–735–4328
www.thermador.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Warranty

The warranties provided by BSH Home Appliances Corp. in this Statement of Limited Warranty apply only to the BSH Electric Cooktops (“Cooktop”) sold to you, the first using purchaser, provided that the Cooktop was purchased (1) for your use and not for resale and (2) in the United States or Canada and is located in the country of purchase. As used in this Statement of Limited Warranty, the term “Date of Installation” shall refer to the earlier of the date the Cooktop is installed or ten (10) business days after the date the Cooktop is sold to the first using purchaser, the warranties stated herein apply only to the first using purchaser and are not transferable.

Standard limited warranty

BSH warrants that its Cooktop is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the Date of Installation. During the warranty period, BSH or its authorized service center will repair or replace, at its sole option, any Cooktop that proves to have been defective under conditions of normal use without charge. All removed parts and components shall become the property of BSH, at BSH’s option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts.

Extended limited warranty

BSH further warrants that the electric heating elements and controls of the Cooktop and the ceramic glass of the Cooktop shall be free from defects in materials for a period of time beginning on the twelfth (12th) month from the Date of Installation and continuing until the sixtieth (60th) month from the Date of Installation (“extended warranty period”). During the extended warranty period, BSH will replace any electric heating elements, controls, or ceramic glass of the Cooktop that proves to have been defective under normal conditions of use without charge, excluding any labor (including but not limited to labor charges incurred in the removal and reinstallation of any Cooktop), transportation, and/or shipping costs incurred in the performance of this extended warranty. All replaced parts covered under this paragraph shall assume the identity of the original for purposes of this extended warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts.

Other conditions of the limited warranties

The warranties provided in this Statement of Limited Warranty exclude defects or damage resulting from (1) use of the Cooktop in other than its normal and customary manner (commercial use of the Cooktop shall not be deemed normal or customary), (2) misuse, abuse, accidents or neglect, (3) improper operation, maintenance, installation or unauthorized service, (4) adjustment or alteration or modification of any kind, (5) a failure to comply with applicable state, local, city, and county electrical and/or building codes, (6) spills of food or liquid, and (7) external forces such as floods, fires, acts of God or other circumstances beyond BSH's control. Also excluded from this warranty are scratches and damages on external surfaces and exposed parts of Cooktops on which the serial numbers have been altered, defaced or removed.

To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies with respect to products covered by it, whether the claim arises in contract or tort (including strict liability and negligence) or otherwise. BSH will not be liable for consequential or incidental damages, losses, or expenses. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESS WARRANTIES. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS WARRANTY IS EFFECTIVE. No attempt to alter, modify, or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Notice to california owners

If your Cooktop needs warranty service and there is no authorized BSH service center reasonably close to you, you may notify the BSH reseller from whom you purchased the Cooktop. If the BSH reseller fails to repair or replace the defective parts, or partially refund your purchase price (where applicable), you may have the Cooktop repaired at any large appliance repair shop or center and you will be reimbursed for all reasonable expenses provided the costs are substantiated in writing and the work performed is covered by this warranty. BSH shall not reimburse any repair costs hereunder which exceed the depreciated value of the Cooktop.

Table de matières

| | |
|---|-----------|
| Sécurité | 25 |
| Directives de sécurité importantes | 25 |
| Causes de dommages | 28 |
| Démarrage | 29 |
| Faites connaissance avec votre appareil électroménager | 29 |
| Le tableau de commande | 29 |
| Les éléments | 29 |
| Indicateur de surface chaude | 30 |
| Cuisson à induction | 30 |
| Qu'est-ce que la cuisson à induction? | 30 |
| Batterie de cuisine appropriée | 30 |
| Fonctionnement | 31 |
| Touche avec verrouillage à l'épreuve des enfants | 31 |
| Touche d'alimentation | 31 |
| Cuisson | 31 |
| Réglez la température de cuisson comme suit : | 32 |
| Tableau | 33 |
| Pour obtenir de meilleurs résultats | 34 |
| Fonction Garder chaud | 34 |
| Méthode de fonctionnement | 34 |
| Fonction Chauffage rapide | 35 |
| Limites de la fonction Chauffage rapide | 35 |
| Mise en marche du Chauffage rapide | 35 |
| Mise en arrêt du Chauffage rapide | 35 |
| Minuterie | 35 |
| Minuterie de cuisson | 35 |
| Nettoyage et entretien | 36 |
| Nettoyage | 36 |
| Nettoyage quotidien | 36 |
| Directives de nettoyage | 36 |
| Entretien | 38 |

Table de matières

| | |
|---|-----------|
| Entretien | 39 |
| Dépannage | 39 |
| Remarques | 41 |
| Bruits normaux de fonctionnement d'un appareil électroménager | 41 |
| Service à la clientèle | 42 |
| Garantie | 42 |
| Garantie limitée standard | 42 |

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER DES DIRECTIVES

Directives de sécurité importantes

AVERTISSEMENT: Veuillez lire toutes les directives avant d'utiliser cet appareil électroménager. Si les renseignements contenus dans ce manuel ne sont pas suivis à la lettre, un incendie ou une explosion risque de causer des dommages, des blessures corporelles ou la mort. Afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures corporelles, veuillez prendre ces précautions :

Installation

Assurez-vous que votre appareil électroménager est installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Sachez où et comment éteindre la surface de cuisson.

Utilisation prévue

Cet appareil électroménager est conçu seulement pour l'utilisation par un ménage familial régulier. Voir Garantie. Veuillez communiquer avec le fabricant si vous avez des questions.

Cet appareil électroménager est conçu seulement pour une utilisation résidentielle. Il n'est pas approuvé pour une utilisation à l'extérieur.

Sécurité relative à la cuisson

Lorsqu'un enfant est assez âgé pour faire fonctionner l'appareil, les parents ou les tuteurs légaux ont la responsabilité de s'assurer que des personnes qualifiées les forment sur les pratiques de sécurité.

Ne permettez pas que des couvercles ou autres grands objets en métal touchent l'élément de surface. Ne laissez pas une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide.

Ne touchez pas aux unités de surfaces ou aux zones près des unités. Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont d'une couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir assez chaude pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ni ne laissez pas de vêtement ou autre matériau inflammable entrer en contact avec les unités de surfaces ou des zones près des unités jusqu'à ce qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir.

N'utilisez que des poignées sèches; les poignées humides sur des surfaces chaudes peuvent causer de la vapeur risquant d'entraîner des brûlures. Ne laissez pas les poignées venir en contact avec les éléments de chauffage chauds. N'utilisez pas de serviette ou de linge encombrant.

Ne déplacez jamais de casserole contenant de l'huile chaude, spécialement les friteuses. Attendez qu'elle soit refroidie.

Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en marche. Les débordements provoquent de la fumée et les déversements d'huile peuvent s'enflammer.

Laissez la hotte en marche lorsque vous flambez des aliments.

Sécurité relative aux casseroles

Pour réduire les risques de brûlure, l'inflammation de matériaux inflammables et de déversements causés par un contact involontaire avec un ustensile de cuisine, la poignée de la casserole doit être tournée vers l'intérieur de sorte qu'elle ne ressorte pas des unités des surface adjacentes.

Utilisez une casserole de la dimension appropriée - cet appareil est doté d'une ou de plusieurs unités de surface de dimension différente. Choisissez une casserole ayant un fond plat assez grand pour couvrir l'élément de chauffage de l'unité de surface. L'utilisation de casserole dont la dimension est trop petite expose une partie de l'élément de chauffage à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un rapport casserole-brûleur adéquat rehausse aussi l'efficacité.

Sécurité relative au nettoyage

Ne nettoyez pas la surface de cuisson lorsqu'elle est chaude. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si vous utilisez une éponge ou un linge humide pour nettoyer un déversement dans la zone de cuisson, assurez-vous d'éviter des brûlures causées par la vapeur.

Condition de l'appareil

Ne pas utiliser la surface de cuisson si elle est endommagée. Si la surface de cuisson est endommagée, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent s'introduire dans la surface de cuisson endommagée et créer des risques de choc électrique. Communiquez sans tarder avec un technicien qualifié.

Surface de travail / Environnement

Ayez toujours un détecteur de fumée installé près de la cuisine.

Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance dans les endroit où des appareils électroménagers sont en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil électroménager.

MISE EN GARDE : Ne rangez jamais des articles pouvant susciter l'intérêt des enfants sur le dessus ou à l'endos de la surface de cuisson; un enfant qui grimperait sur la surface de cuisson pour atteindre ces articles pourrait se blesser gravement.

Ayez un extincteur approprié disponible et à portée de la main, à un endroit bien en vue et accessible près de la surface de cuisson.

Sécurité relative à l'entretien et aux réparations

Ne réparez ni ne remplacez toute pièce à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.

Avant de réparer la surface de cuisson, pour éviter tout risque de choc électrique, coupez l'alimentation à partir du panneau de service et verrouillez le panneau afin d'empêcher que l'alimentation ne soit activée par mégarde.

Matériaux inflammables

Ne rangez ni n'utilisez d'essences ou autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables dans la zone environnante de cet appareil ou de tout autre appareil.

Portez des vêtements appropriés. Les vêtements lâches ou dont les manches pendent ne doivent jamais être portés lorsque vous préparez un repas en utilisant la surface de cuisson.

Si la surface de cuisson est située près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux ne sont pas déplacés par le vent au-dessus ou près des éléments car ils risqueraient de s'enflammer.

En cas d'incendie

Si vos vêtements s'enflamment, roulez par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Éteignez les flammes d'un feu d'aliments autre que de la graisse avec du bicarbonate de sodium. N'utilisez jamais d'eau sur un feu de cuisson.

Éteignez les flammes d'un feu impliquant de la graisse avec un couvercle étanche, une plaque à biscuit ou un autre plateau en métal, puis éteignez l'élément. Prenez les précautions nécessaires pour éviter les brûlures. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, sortez de la maison et téléphonez au service d'incendie.

N'utilisez pas d'eau incluant les linges à vaisselle ou les serviettes mouillés pour éteindre un feu impliquant de la graisse. Une violente explosion de vapeur peut en découler. Éteignez le feu ou les flammes à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.

Ne saisissez jamais une casserole en feu. Vous pourriez subir des brûlures.

Extincteurs

N'utilisez un extincteur que si :

Vous savez que vous possédez un extincteur de classe A–B–C et que vous connaissez la façon de vous en servir.

Le feu est petit et est limité à la zone où il a débuté.

Quelqu'un a téléphoné au service d'incendie.

Vous pouvez combattre le feu en ayant le dos dirigé vers la sortie.

Ne placez pas d'objet en métal sur la surface de cuisson à induction

Ne laissez pas de couvercle ou d'autres objets en métal sur l'élément. Si l'appareil est mis en marche par mégarde, ces objets se réchaufferont très rapidement et constitueront un risque de brûlure.

Soin de la hotte

Cette surface de cuisson est dotée d'un ventilateur de refroidissement monté en dessous de l'appareil. Si un tiroir est installé en dessous de la surface de cuisson, veuillez n'y ranger que de petits objets ou du papier car ils pourraient endommager le ventilateur de refroidissement ou nuire au système de refroidissement. Ne rangez pas de papier doublé argent et des matériaux ou des liquides inflammables (par exemple, des aérosols) dans le tiroir ou près de la surface de cuisson. Ils pourraient exploser.

Remarque

Cet appareil électroménager produit et utilise de l'énergie de fréquence ISM. S'il n'est pas installé correctement, conformément aux directives du fabricant, il peut causer des interférences à la réception radio et de télévision. Des tests par type ont été exécutés et ils se sont révélés être conformes aux limites des équipements ISM en vertu de la partie 18 des règlements du FCC, conçus pour procurer une protection raisonnable contre ces interférences dans une installation résidentielle. Nous ne pouvons cependant pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations.

Allumez et éteignez l'appareil électroménager pour déterminer s'il est la cause des interférences. Effectuez la directive suivante pour tenter de corriger les interférences:

– Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.

Le fabricant n'est pas responsable de toutes interférences radio ou de télévision causées par une modification non autorisée apportée à cette surface de cuisson. Il incombe de la responsabilité de l'utilisateur de corriger ces interférences.



Cet appareil électroménager chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Il se conforme à toutes les exigences de la US Federal Communications Commission visant à minimiser les interférences avec les autres appareils. Si vous croyez cependant qu'il a un effet sur d'autres appareils électroniques ou des appareils médicaux (tel un stimulateur cardiaque), veuillez communiquer avec le fabricant de votre appareil pour déterminer si des mesures peuvent être prises avant d'utiliser ce produit.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Il est très important que le récipient placé dans une zone activée contienne du liquide ou des aliments en son intérieur, spécialement les récipients émaillés. Le fond du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque.

Poêles et casseroles chaudes

Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur la zone de commande ou le cadre de la plaque de cuisson. Des dommages peuvent survenir.

Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

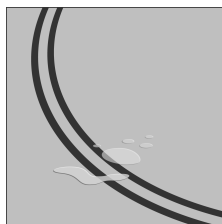
Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

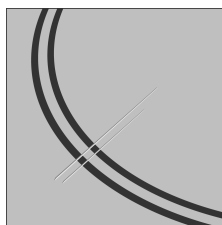
Exemples de dommages possibles

Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



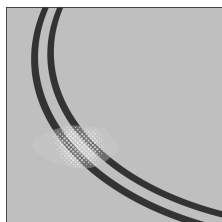
Egratignures

dus à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



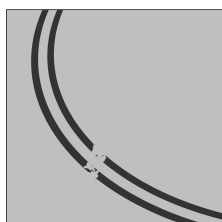
Rayures

dus à des grains de sel, de sucre ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.



Effets de miroitements métalliques

dus au frottement de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés.



Décor effacé

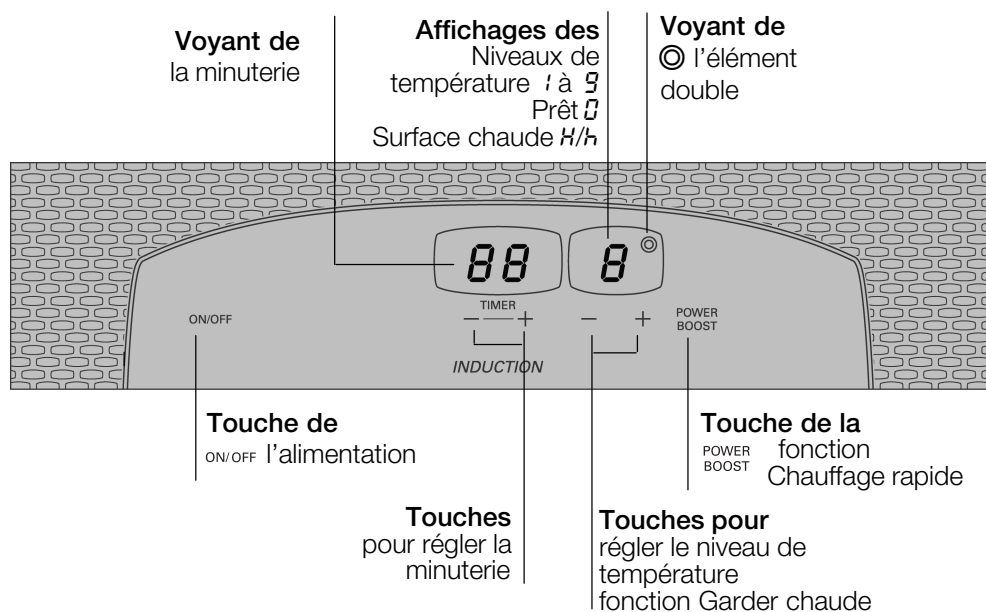
dû à des produits nettoyants inappropriés.

Démarrage


Faites connaissance avec votre appareil électroménager

Cette section décrit le tableau des touches, les éléments et les affichages

Le tableau de commande



Touche Lorsque vous touchez à un symbole, la fonction correspondante est activée.

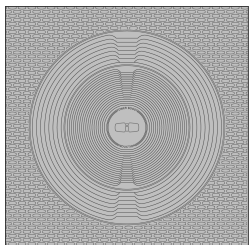
Exemple: Touchez au symbole  .
La surface de cuisson se met en marche.

Remarque Les réglages ne changent pas lorsque plusieurs symboles sont touchés brièvement. Ainsi, vous pouvez essayer tout déversement sur le tableau de commande.

Assurez-vous que les touches sont toujours propres et sèches. L'humidité et les saletés peuvent nuire à leur performance.


Les éléments

Élément double

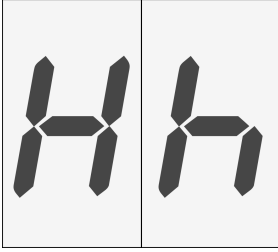


L'élément double est composé de deux zones de cuisson: une zone dans la partie interne et une autre dans la partie externe.

Lorsque la dimension de la casserole est la même que celle de la zone de cuisson interne, la cuisson s'effectue avec un seul élément.

Si la dimension de la casserole est la même que celle de la zone de cuisson externe, l'anneau externe se met alors automatiquement en marche et le voyant  s'allume.

Indicateur de surface chaude



La surface de cuisson est dotée d'un indicateur de surface chaude pour chaque élément. L'indicateur signale les éléments dont la surface est encore chaude. Vous devez donc éviter de toucher à la surface de cuisson lorsque l'indicateur est activé.

Bien que la surface de cuisson soit éteinte, l'indicateur **h/H** demeure allumé lorsque la surface de cuisson est chaude.

Si la casserole est retirée mais que l'élément n'est pas éteint, l'indicateur **h/H** clignote alors et indique le niveau de température sélectionné.

Cuisson à induction

Qu'est-ce que la cuisson à induction?

La cuisson à induction constitue un changement radical comparativement à la forme de cuisson traditionnelle. La chaleur est produite directement dans la casserole et la surface de cuisson demeure froide. De là, cette méthode présente plusieurs avantages par rapport aux autres méthodes de cuisson :

La cuisson et la friture s'effectuent plus rapidement

Puisque la casserole est chauffée directement, et non le verre, l'efficacité est supérieure aux autres systèmes car il n'y a aucune perte de chaleur.

Économique

Il est prouvé que la cuisson à induction est plus économique que les autres méthodes de cuisson.

Contrôle et sécurité de cuisson

La surface de cuisson se réchauffe et se refroidit immédiatement après que les réglages sont effectués. Lorsque la casserole est retirée, la production de chaleur est arrêtée sans pour autant que l'alimentation soit d'abord coupée. Si un linge ou un autre objet inflammable est laissé sur la surface de cuisson par mégarde, il ne s'enflamme pas même si l'élément est allumé car seule la chaleur résiduelle produite par la casserole demeure sur le verre après que la surface de cuisson ait été utilisée.

Nettoyage

Puisque le verre n'est pas chauffé, les aliments déversés sur la surface de cuisson ne brûlent pas. De plus, il n'est pas nécessaire que la surface de cuisson refroidisse avant de la nettoyer. Cette caractéristique est très pratique et assure la propreté de la surface.

Batterie de cuisine appropriée

Choisissez toujours des casseroles et des autocuisseurs de dimension appropriée pour la quantité d'aliment à préparer. Une grande casserole ou un grand autocuisseur rempli à moitié consommera beaucoup plus d'énergie.

Seules les casseroles ferromagnétiques conviennent à la cuisson à induction. Il peut s'agir de casseroles en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable spécial conçues pour la cuisson à induction. Vous ne devez jamais utiliser de casseroles en acier inoxydable régulier, en verre, en céramique, en cuivre ou en aluminium. Pour vérifier si les casseroles sont convenables, assurez-vous que les bases sont attirées par un aimant.

Pas de casserole.

Lorsqu'il n'y a pas de casserole sur l'élément ou que la casserole n'est pas faite d'un matériau approprié ou que sa dimension est inadéquate, le nombre indiquant le niveau de température sur l'indicateur de l'élément clignote. Il arrête de clignoter lorsqu'une casserole de dimension convenable est placée sur l'élément.

Si vous prenez plus de 90 secondes pour placer une casserole convenable sur l'élément, il s'éteint automatiquement.

Fonctionnement

Touche avec verrouillage à l'épreuve des enfants

Touche d'alimentation

La touche d'alimentation met en marche les composantes électroniques du tableau des touches. Votre surface de cuisson est prête à être utilisée.

Mise en marche

Touchez le symbole ON/OFF jusqu'à ce que l'indicateur ● et l'indicateur de l'élément – s'allument.

Mise en arrêt

Touchez le symbole ON/OFF jusqu'à ce que l'indicateur de l'élément – s'éteint. Cette action provoque l'arrêt de l'élément. L'indicateur de surface chaude demeure allumé jusqu'à ce que l'élément soit suffisamment refroidi.

Remarques

La surface de cuisson s'éteint automatiquement lorsque l'élément es arrêté depuis plus de 10 secondes.

Si les surfaces sont encore chaudes après que la surface de cuisson est rallumée de nouveau, les symboles *H/h* et – alternent à l'indicateur d'élément.

Cuisson

Cette section décrit la façon d'ajuster les éléments. Dans le tableau suivant, vous trouverez les réglages de température et les durées de cuisson pour différents aliments.

Le touches + et –

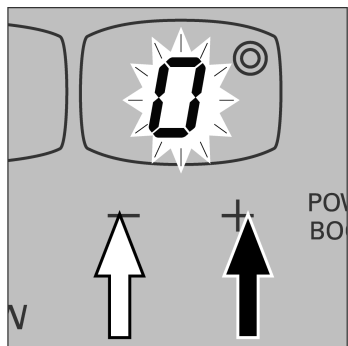
Utilisez le touches + et – pour sélectionner la température désirée.

Réglage de chauffage 1 = le plus bas niveau
Réglage de chauffage 9 = le niveau le plus élevé.

La gamme de température est une échelle allant de 1 à 9. Le niveau est indiqué par un nombre ou un nombre avec un point décimal (par exemple, 2 ou 2.) 2. est la moitié entre 2 et 3.

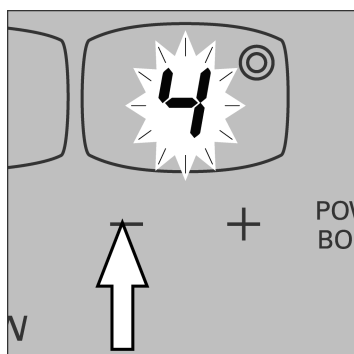
Réglez la température de cuisson comme suit :

La surface de cuisson doit être en marche.



1 Effleurer le champ -.

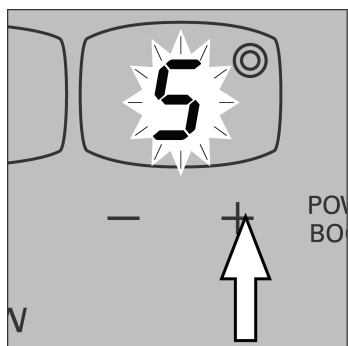
L'affichage du niveau de la température clignote 0.



2. Effleurer dans les 5 secondes suivantes le champ + ou le champ - . Le réglage de base apparaît.

Touche + = Réglage de chauffage 9

Touche - = Réglage de chauffage 4



3. Modifier la réglage de chauffe:

A cet effet, effleurer le champ + ou le champ - jusqu'au réglage de la chaleur désirée sur l'affichage de l'élément..

Modifier la position de chauffe

Vous pouvez à tout moment modifier la réglage de chauffe.

Eteindre l'élément

Effleurez le champ -, jusqu'à l'apparition de 0.

L'élément s'éteint et après env. 5 secondes apparaît l'indicateur de surface chaude.

Tableau

Le tableau suivant présente quelques exemples.
Le valeurs du tableau ont été calculées après un préchauffage de la zone de cuisson au niveau de chauffe maximum.

| Exemples | Réglage de la chaleur |
|--|---|
| Refonte Chocolat, garniture de chocolat, beurre | 1-2 |
| Réchauffage légumes congelés ex. : épinards Bouillon Soupe dense Lait** | 2 points - 3 points 7-8 2-3 4-5 |
| Mijotage Sauce ex. :. sauce Béchamel ** sauce à spaghetti Boeuf braisé Poisson* | 5-6 2-3 4-5 4 points - 5 points |
| Cuisson Riz (avec deux fois sa quantité en eau) Pommes de terre bouillies avec la pelure dans 1 à 2 tasses d'eau Pommes de terre bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau Légumes frais dans 1 à 2 tasses d'eau Légumes congelés dans 1 à 2 tasses d'eau Pâtes (2-4 pintes d'eau) Pouding** Céréales | 2 points - 3 points 4-5 4-5 4-5 4-5 6-7* 5-6 2 points - 3 points |
| Friture Côtelette de porc Poitrine de poulet Bacon Oeufs Poisson Crêpes | 6-7 4 points - 5 points 6-7 5-6 6-7 6-7 |
| Grande friture (dans 1 à 2 l d'huile) Aliments surgelés** par ex. : bâtonnets de poulet (0.45 lb par portion) Autres** par ex. : beignes (0.9 lb par portion) | 7-9 4 points - 5 points |

* réglage continu sans couvercle
** sans couvercle

Pour obtenir de meilleurs résultats

Utilisez des casseroles comportant une base épaisse et plate. Le temps de cuisson est prolongé lorsque la base n'est pas plate.

La dimension appropriée de casserole

Choisissez la dimension de casserole appropriée pour chaque élément. Le diamètre de la casserole doit correspondre à celui de l'élément.

Remarque : Les fabricants de casserole donne du diamètre à la partie supérieure de la casserole. Ainsi, cette partie est habituellement plus grande que le diamètre de la base.

Utilisez une petite base pour les petites quantités.

Mettez le couvercle

Recouvrez toujours la casserole d'un couvercle approprié. Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez un couvercle.

Utilisez seulement une petite quantité d'eau pour faire bouillir les aliments

Faites bouillir les aliments avec une petite quantité d'eau. Les légumes conservent ainsi leurs vitamines et minéraux.

Réduisez la chaleur

Réglez à une température basse le plus tôt que possible.

Fonction Garder chaud

Tous les éléments sont dotés de la fonction Garder chaud.

Méthode de fonctionnement

La fonction Garder chaud convient au chocolat fondu ou au beurre ou pour garder les aliments cuits au chaud. Cette fonction n'est possible qu'avec les casseroles appropriées pour les surfaces de cuisson à induction.

Lorsque la fonction "Garder chaud" est activée, l'élément passe automatiquement à son réglage de puissance minimum pour garder les aliments au chaud.

La fonction est activée comme suit

Veillez suivre ces étapes :

1. Sélectionnez l'élément.
2. Touchez au symbole + et – de l'élément.
La lettre **L** apparaît à l'affichage visuel.

Comment désactiver la fonction

Veillez suivre ces étapes :

1. Touchez au symbole – ou + de l'élément. Le **L** disparaît de l'affichage visuel et la fonction est désactivée.

Fonction Chauffage rapide

Utilisez cette fonction pour chauffer plus rapidement le contenu de casserole si vous utilisez le niveau de puissance maximum (9). Cette fonction vous permet d'augmenter le niveau maximum de la température de l'élément utilisé.


Limites de la fonction Chauffage rapide

La fonction Chauffage rapide peut être activée en tout temps, en autant que l'anneau externe n'est pas en marche. La fonction Chauffage rapide n'est pas disponible pour l'anneau externe.

Mise en marche du Chauffage rapide

1. Sélectionnez l'élément.
2. Appuyez sur le symbole . La lettre **P** s'affiche alors à l'indicateur.

Mise en arrêt du Chauffage rapide

1. Appuyez sur le symbole . La lettre **P** ne s'affiche plus. La fonction Chauffage rapide a été désactivée.





La fonction Chauffage rapide s'éteint automatiquement après 10 minutes. Voir «Mise en marche du Chauffage rapide» pour remettre la fonction en marche.

Minuterie

Minuterie de cuisson

Utilisez la minuterie de cuisson pour régler une durée jusqu'à 99 minutes. La minuterie est indépendante de tous les autres réglages.



Réglez la minuterie comme suit

1. Touchez simultanément au symboles + et – jusqu'à ce que l'affichage  clignote.  clignote à l'affichage de la minuterie.
2. Effleurer le symbole – ou le symbole +. La valeur de référence apparaît.
Symbole + = 10 minutes
Symbole – = 05 minutes.


3. Régler le temps au moyen du symbole – ou du symbole +.

La minuterie commence le décompte après quelques secondes.

Au terme de la durée

La minuterie émettra un son.  clignote alors à l'affichage de la minuterie. L'affichage  clignote. Appuyez sur une touche. L'affichage s'éteint et le son s'arrête.

Changement de la durée

Touchez simultanément au symboles + et – jusqu'à ce que l'affichage  clignote. L'affichage de la minuterie clignote. Régler le temps au moyen du symbole – ou du symbole +.

Remarque

La minuterie n'est plus en fonction lorsque l'électricité est rétablie après une panne électrique.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage quotidien

Remarque :

Les nettoyeurs recommandés indiquent un type de nettoyeur et ne constituent pas une attestation.

Surface de cuisson en vitrocéramique



MISE EN GARDE! N'utilisez pas de nettoyeur sur le verre lorsque la surface est chaude, utilisez seulement la gratte avec lame de rasoir. Les vapeurs émises peuvent être dangereuses pour votre santé. Le réchauffement du nettoyeur peut attaquer chimiquement la surface et endommager la surface.

Nettoyez la surface lorsqu'elle est entièrement refroidie à l'exception des circonstances suivantes : enlever immédiatement à l'aide de la gratte avec lame de rasoir le sucre sec, le sirop de sucre, les produits de tomate et le lait (Voir le tableau des soins spéciaux).

Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre ou un essuie-tout. Rincez et asséchez. Utilisez du vinaigre blanc si les taches ne s'enlèvent pas; rincez.

Appliquez une petite quantité de nettoyeur de surface de cuisson en vitrocéramique. Lorsque la surface est sèche, passez un linge ou un essuie-tout sur la surface.

Garnitures latérales en acier inoxydable

Essuyer dans le sens du grain lors du nettoyage. Pour les saletés modérées ou tenaces, utilisez un nettoyeur en poudre doux tel que BonAmi® ou Soft Scrub® (sans agent de blanchiment).

Essuyez avec une éponge ou un linge humide, rincez et asséchez.

Cadran magnétique

Retirez le cadran de la surface de cuisson. Essuyez avec un linge savonneux chaud, rincez et asséchez. Ne faites pas tremper dans l'eau.

Directives de nettoyage

N'utilisez qu'une petite quantité de nettoyeur, le cas échéant; appliquez le nettoyeur sur un essuie-tout ou un linge. Nettoyez la surface et essuyez avec un essuie-tout propre et sec.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs tels que les nettoyeurs de surface de cuisson en vitrocéramique, BonAmi®, Soft Scrub® (sans agent de blanchiment) et du vinaigre blanc.

Évitez ces nettoyeurs

Nettoyeurs pour verre qui contiennent de l'ammoniaque et des agents de blanchiment avec chlore. Ces ingrédients peuvent rayer ou tacher la surface de cuisson en permanence.

Les nettoyeurs caustiques – les nettoyeurs tels que Easy Off® peuvent rayer la surface de cuisson.

Nettoyeurs abrasifs.

Les tampons à récurer faits de métal et les éponges à récurer telles que Scotch Brite® peuvent égratigner et / ou laisser des marques de métal.

Les tampons à récurer avec savon tels que SOS® peuvent égratigner la surface.

Les nettoyeurs avec poudre contenant des agents de blanchiment avec chlore peuvent tacher la surface de cuisson en permanence.

Les nettoyeurs inflammables tels que l'essence pour briquets ou WD-40.

Tableau de nettoyage

| Type de saletés | Solution possible |
|---|---|
| Déversement de sucre sec, sirop de sucre, produits de tomate et de lait. Papier aluminium ou pellicule plastique fondu. Tous ces articles NÉCESSITENT UN RETRAIT IMMÉDIAT. L'omission de les retirer peut endommager la surface en permanence. | Retirez ces types de déversements à l'aide de la gratte avec lame de rasoir lorsque la surface est chaude. Utilisez une nouvelle lame de rasoir dans la gratte. Retirez la casserole et éteignez l'élément. En portant des gants de cuisine, tenez la gratte à un angle de 30° et prenez soin de ne pas percer ou égratigner le verre. Poussez la saleté à l'extérieur de la zone chaude. Lorsque la surface est refroidie, enlevez les résidus et appliquez du nettoyeur de surface de cuisson en vitrocéramique. |
| Taches d'aliments brûlés, traînées foncées et autres taches | Faites amollir le dessus de la tache à l'aide d'un essuie-tout ou une éponge humide pendant 30 minutes. Utilisez un tampon à récurer de plastique, un nettoyeur de surface de cuisson en vitrocéramique ou une gratte avec lame de rasoir. Rincez et asséchez. |
| Éclaboussures de graisse | Utilisez une éponge ou un linge avec savon pour enlever la graisse; rincez en profondeur et asséchez. Appliquez du nettoyeur de surface de cuisson en vitrocéramique. |

| Type de saletés | Solution possible |
|--|--|
| Marques de métal: Taches iridescentes | <p>Les bases de casserole faites d'aluminium, de cuivre et d'acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traitez immédiatement avec du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique lorsque la surface est refroidie. Si les marques ne disparaissent pas, essayez un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans agent de blanchiment) avec un essuie-tout humide. Rincez et appliquez de nouveau du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique. L'omission d'enlever les marques de métal avant le prochain chauffage rendra l'enlèvement des marques très difficile.</p> |
| Taches d'eau dure Liquides chauds de cuisson dégoultés sur la surface | <p>Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés sur la surface et provoquer des taches. Utilisez du vinaigre blanc non dilué, rincez et asséchez. Appliquez du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique. Enlevez les débordements et les taches avant d'utiliser de nouveau la surface de cuisson.</p> |
| Égratignures sur la surfaces De petites égratignures sont normales et n'ont pas d'impact sur la cuisson. Elles deviennent plus lisse et moins visibles lorsque vous utilisez quotidiennement du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique. | <p>Appliquez du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique avant d'enlever les grains, semblable à du sable, et les grosses particules telles que du sel et les assaisonnements. Peuvent être réduites si vous utilisez des casseroles dont la base est lisse, propre et sèche. Utilisez quotidiennement le nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique recommandé.</p> <p>Soyez prudent : Les bagues en diamant égratignent la surface.</p> |

Entretien

Cet appareil électroménager ne requiert pas d'entretien autre qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquez quotidiennement le nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique.

Entretien

Dépannage

La cause des problèmes est souvent simple. Veuillez vérifier les points suivants avant de téléphoner au service à la clientèle :

La surface de cuisson ne fonctionne pas

Vérifiez si le fusible de l'appareil présente un problème. Vérifiez s'il y a une panne électrique.

E clignote à l'affichage de l'élément

Le tableau des touches est très sale, des aliments ont bouilli sur sa surface ou il y a un objet sur une touche. Essayez les touches en profondeur ou retirez l'objet. Appuyez sur la touche correspondante. Le clignotement devrait cesser.

La surface de cuisson s'éteint d'elle-même

La touche d'alimentation a été appuyée par mégarde. Appuyez de nouveau sur la touche d'alimentation. Effectuez une remise à zéro de la surface de cuisson.

L'affichage clignote (il n'y a pas d'alimentation) lorsque vous placez une casserole sur un élément à induction

Vérifiez si la casserole est électromagnétique (attire un aimant). Vérifiez si le diamètre de la casserole est suffisamment grand. Laissez refroidir la casserole dans le cas où elle est trop chaude.

Si l'affichage ne s'allume pas lorsque vous éteignez et allumez de nouveau l'élément, débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le de nouveau.

L'affichage de la fonction Chauffage rapide clignote et s'éteint

La fonction Chauffage rapide fait fonctionner l'élément à la puissance la plus élevée. Au cours d'une longue durée de cuisson, il est possible que la fonction provoque l'arrêt d'un élément pour protéger la surface de cuisson contre une surchauffe. Vous pouvez continuer d'utiliser la surface de cuisson lorsque l'affichage ne clignote pas.

Réparations

Les réparations ne doivent être effectuées que par un réparateur formé.



AVERTISSEMENT Vous pouvez courir un risque considérable si votre appareil n'est pas réparé correctement.

E affiché et numéros

Si un E et une série de numéros apparaissent au tableau d'affichage, cela indique une panne dans le système électronique. Éteignez l'appareil et rallumez-le par le fusible ou le disjoncteur. Communiquez avec le service à la clientèle si la situation se reproduit.

Si un **F** et un numéro clignotent en alternance dans les affichages, cela signifie que l'appareil a décelé une panne. Consultez le tableau suivant au sujet des solutions possibles.

| Indication visuelle | Panne | Mesure |
|---------------------|---|--|
| F0 | Une erreur interne est survenue pendant que la surface de cuisson fonctionnait. | Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Attendez quelques secondes avant de le rebrancher. Si le symbole s'affiche de nouveau, communiquez avec le service à la clientèle. |
| F2 | L'élément est trop chaud et il a été éteint. | Retirez les casseroles des éléments. F2 disparaît lorsque vous confirmez l'affichage (en appuyant sur une touche) et l'élément est assez refroidi. Attendez quelques minutes, jusqu'à ce que l'élément soit un peu refroidi. Si F2 s'affiche de nouveau lorsque l'élément est remis en marche, cela signifie que la surface de cuisson est encore trop chaude. Éteignez les éléments et laissez-les refroidir un peu plus. |
| F4 | La casserole est trop près du tableau de commande. | Vérifiez si la casserole est bien placée sur l'élément. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objet sur le tableau des touches. Retirez l'article chaud de la zone de contrôle. Laissez refroidir le tableau des touches quelques minutes. Si F4 s'affiche de nouveau après la mise en marche de l'élément, communiquez avec le service à la clientèle. |
| F8 | L'élément a été en fonctionnement continu pour une période trop prolongée. | L'arrêt automatique a été activé. Éteignez l'élément. Vous pouvez le rallumer sans attendre. |
| c1 | La tension de l'alimentation est trop basse. | Éteignez la surface de cuisson. Attendez quelques secondes avant de la remettre en marche. Si ce symbole reste allumé, communiquez avec votre entreprise d'électricité. |
| c2/c3 | L'élément a surchauffé. | Il a été automatiquement désactivé pour protéger votre surface de cuisson. Laissez-le refroidir quelques minutes et remettez-le en marche. |
| U400 | La surface de cuisson est mal branchée. | Débranchez l'appareil de la source d'alimentation par le disjoncteur ou le fusible. Vérifiez les connexions et branchez-le de nouveau. Si U400 s'affiche de nouveau, communiquez avec le service à la clientèle. |

Remarques

La chaleur est mise en marche et en arrêt afin de réguler la température de l'élément; cela signifie que la lueur rouge sous l'élément n'est pas toujours visible. Lorsque vous sélectionnez un réglage bas de chaleur, l'élément s'éteint plus souvent tandis qu'avec un réglage élevé de chaleur, il ne s'éteint qu'occasionnellement. Même à un niveau élevé, l'élément s'allume et s'éteint.

Il se peut que vous entendiez un bruit léger lorsque l'élément se réchauffe. La luminosité de la lueur peut varier d'un élément à l'autre. Selon la ligne de vision, la lueur rouge peut paraître excéder le rebord marqué de l'élément. Ce sont des caractéristiques techniques et elles n'ont pas d'impact sur la qualité ou le fonctionnement.

Selon le type de surface de cuisson, un petit intervalle irrégulier peut se former entre le comptoir et la surface de cuisson. C'est pour cette raison qu'un joint d'étanchéité flexible est placé autour de la surface de cuisson.

En raison des caractéristiques du matériau, certaines irrégularités peuvent se trouver sur la surface de vitrocéramique. Il est possible que des petites bulles, de moins de 1 mm de diamètre, soient visibles en raison de la surface douce en miroir de la surface de cuisson. Elles ne nuisent pas à la fonctionnalité ou à la durabilité de la surface de cuisson en vitrocéramique.

Bruits normaux de fonctionnement d'un appareil électroménager

La technologie de chauffage à induction est basée sur la stabilité vibrationnelle de certains métaux lorsqu'ils sont soumis à des ondes haute fréquence. Dans certains cas, ces vibrations peuvent produire des bruits, tels que ceux-ci:

Un bourdonnement grave comme celui d'un transformateur

Ce bruit se produit lors de la cuisson à la puissance élevée. La quantité d'énergie transmise de l'appareil à la surface de cuisson est la cause de ce bruit. Le bruit ne se fait plus entendre ou presque plus, lorsque la puissance est diminuée.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque la casserole est vide. Le bruit ne se fait plus entendre lorsque de l'eau ou des aliments sont placés dans la casserole.

Crépitement

Ce bruit se produit lorsque la casserole utilisée est composée de plusieurs couches de matériaux différents. Le bruit est produit par les vibrations des faces de joint entre les différentes couches. Il peut changer selon la quantité et le type d'aliment dans la casserole.

Sifflement aigu

Ce bruit se produit principalement dans une casserole composée de plusieurs couches de matériaux différents alors qu'elle est utilisée au réglage le plus élevé de température et sur deux éléments voisins. Le sifflement ne se fait plus entendre ou presque plus lorsque la puissance est diminuée.

Bruit de soufflerie

Les composantes électroniques exigent une température contrôlée pour fonctionner de manière fiable. La surface de cuisson est ainsi dotée d'une soufflerie qui fonctionne à des vitesses différentes selon la température décelée. La soufflerie peut également continuer à fonctionner si la température qu'elle décèle est trop élevée et ce même lorsque la surface de cuisson est éteinte.

Ces bruits sont normaux avec la technologie d'induction et n'indiquent donc pas de défaillance.

Service à la clientèle

Communiquez avec le service à la clientèle si votre appareil doit être réparé.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle, veuillez avoir à portée de la main le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique en dessous de votre appareil.

Des questions? Veuillez communiquer avec nous. Nous avons hâte d'avoir de vos nouvelles!

800-735-4328
www.thermador.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Garantie

Les garanties offertes par BSH Home Appliances Corp. dans cet Énoncé de garanties limitées ne s'appliquent qu'à la surface de cuisson de BSH Electric («Surface de cuisson») vous ayant été vendue, vous le premier acheteur, sous réserve que cette Surface de cuisson ait été achetée (1) pour votre utilisation et non à des fins de revente et (2) aux États-Unis ou au Canada et est située dans la pays original de l'achat. Tel qu'utilisé dans le présent Énoncé de garanties limitées, le terme «Date d'installation» fait référence à la date la plus tôt entre la date d'installation de la Surface de cuisson ou dix (10) jours ouvrables après la vente de la Surface de cuisson à l'acheteur original, les garanties stipulées aux présentes ne s'appliquent qu'à l'acheteur original et ne sont pas transférables.

Garantie limitée standard

BSH garantit que la Surface de cuisson est libre de tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre pour une période de douze (12) mois à compter de la Date d'installation. Pendant la période de garantie, BSH ou son centre de service autorisé réparera ou remplacera sans frais, à sa discrétion, toute Surface de cuisson ayant été trouvée défectueuse en vertu des conditions d'utilisation normales. Toutes les pièces et les composantes retirées deviendront la propriété de BSH, à la discrétion de BSH. Toutes les pièces remplacées ou réparées auront l'identité de pièces originales aux fins de la présente garantie et cette garantie ne couvrira pas ces pièces.

Garantie limitée prolongée

BSH garantit également que les éléments de chauffage électriques et les commandes de la Surface de cuisson ainsi que la vitrocéramique de la Surface de cuisson sont libres de tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre pour une période débutant le douzième (12ème) mois à compter de la Date d'installation et se poursuivra jusqu'au soixantième (60ème) mois à compter de la Date d'installation («période de garantie prolongée»). Pendant la période de garantie prolongée, BSH remplacera sans frais tout élément de chauffage électrique, les commandes ou la vitrocéramique de la Surface de cuisson ayant été trouvé défectueux en vertu des conditions d'utilisation normales, à l'exclusion de toute main-d'oeuvre (incluant sans s'y limiter les frais de main-d'oeuvre encourus lors du retrait et de la réinstallation d'une Surface de cuisson, les frais de transport et/ou de livraison encourus dans le cadre de l'exécution de la présente garantie prolongée. Toutes les pièces remplacées couvertes en vertu de ce paragraphe auront l'identité de pièces originales aux fins de la présente garantie prolongée et cette garantie ne couvrira pas ces pièces.

Autres conditions des garanties limitées

Les garanties offertes dans cet Énoncé de garanties limitées excluent toute défaillance ou dommage découlant de (1) l'utilisation de la Surface de cuisson autre que de façon normale et habituelle (l'utilisation commerciale de la Surface de cuisson n'est pas considérée normale ou habituelle), (2) la mauvaise utilisation, utilisation abusive, accidents ou négligence, (3) l'utilisation, entretien ou installation inappropriés or réparations non autorisées, (4) l'ajustement ou modification de toutes sortes, (5) l'omission de se conformer aux règlements d'état, locaux, municipaux et du code électrique et/ou du bâtiment de comté, (6) les déversements d'aliment ou de liquide, et (7) les événements externes tels que inondations, incendies, calamités naturelles ou autres circonstances au-delà du contrôle de BSH. Également exclus de la présente garantie, les égratignures et dommages aux surfaces externes et aux pièces exposées des Surfaces de cuisson dont le numéro de série a été modifié, mutilé ou enlevé.

Dans la portée permise par la Loi, la présente garantie stipule vos recours exclusifs relativement aux produits qu'elle couvre, que la réclamation soit basée sur un contrat ou en responsabilité civile délictuelle (incluant la responsabilité objective ou négligence) ou autre. BSH ne sera pas tenu responsable des dommages indirect ou consécutifs, des pertes ou des dépenses. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE LA LOI, QUE CE SOIT POUR LA QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À DES FINS SPÉCIFIQUES OU AUTRE, NE DEVIENT EN FORCE QUE POUR LA PÉRIODE QUE LA PRÉSENTE GARANTIE EST EN FORCE. Aucune tentative d'altérer, de modifier ou d'amender la présente garantie ne sera en force à moins que ce ne soit autorisé par écrit par un dirigeant de BSH.

Avis aux propriétaires de la Californie

Si votre Surface de cuisson nécessite une réparation et qu'aucun centre de service autorisé de BSH n'est raisonnablement situé près de votre domicile, vous pouvez en aviser le revendeur de BSH auprès duquel vous avez acheté la Surface de cuisson. Si le revendeur de BSH ne parvient pas à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses, ou vous rembourser partiellement votre prix d'achat (le cas échéant), vous pouvez obtenir la réparation de la Surface de cuisson à tout grand atelier ou centre de réparation d'appareils électroménagers et toutes les dépenses raisonnables vous seront remboursées pourvu que les coûts sont corroborés par écrit et que le travail effectué est couvert par la présente garantie. BSH ne remboursera pas tous frais de réparation aux termes des présentes qui excèdent la fraction amortie de la valeur de la Surface de cuisson.

Contenido

| | |
|--|-----------|
| Seguridad | 46 |
| Instrucciones importantes de seguridad | 46 |
| Causas de los daños | 48 |
| Presentación | 50 |
| Conocer el aparato | 50 |
| El panel de mando | 50 |
| Las zonas de cocción | 50 |
| Indicación de seguridad. Calor residual | 51 |
| La cocción por inducción | 51 |
| ¿Qué es la cocción por inducción? | 51 |
| Recipientes apropiados | 51 |
| Funcionamiento | 52 |
| Interruptor principal con seguro para niños | 52 |
| Interruptor principal | 52 |
| Cocinar | 52 |
| Así se programa | 53 |
| Tabla | 54 |
| Sugerencias para ahorrar energía | 55 |
| Función mantener caliente | 55 |
| Método de funcionamiento | 55 |
| Función Powerboost | 56 |
| Limitaciones de uso de la función Powerboost | 56 |
| Así se activa | 56 |
| Así se desactiva | 56 |
| Función programación del tiempo | 56 |
| Reloj para programar | 56 |
| Limpieza y mantenimiento | 57 |
| Limpieza | 57 |
| Limpieza diaria | 57 |
| Recomendaciones para la limpieza | 57 |
| Mantenimiento | 59 |

Contenido

- Servicio de asistencia técnica 59**
- Modo de proceder ante una falla 59**
- Advertencias 61
- Ruidos normales de funcionamiento 61
- Servicio de asistencia técnica 62**
- Garantía 62**
- Garantía limitada estándar 62

Seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones importantes de seguridad

ADVERTENCIA: Leer todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico. Si la información en este manual no se sigue exactamente, puede suceder un incendio o explosión causando daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, tomar estas precauciones:

Instalación

Asegurarse de que su electrodoméstico esté instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

Saber dónde y cómo desconectar la energía eléctrica de la parrilla.

Aplicación concreta

Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico familiar. Ver la garantía. Si tiene preguntas, por favor comuníquese con el fabricante.

Este aparato electrodoméstico es solamente para uso doméstico. No se aprueba su uso en lugares exteriores.

No use nunca la parrilla para calentar una habitación.

Seguridad al cocinar

Cuando los niños tienen la edad suficiente para operar el aparato, es responsabilidad legal de los padres o guardianes legales asegurarse de que reciban instrucción sobre las prácticas de seguridad por personas cualificadas.

No permita que las tapas u otros objetos metálicos grandes entren en contacto con un elemento de la superficie. No permita que las sartenes hiervan hasta secarse.

No toque las unidades de superficie o las áreas cerca de las unidades. Las unidades de superficie pueden estar calientes incluso aunque se vean de color oscuro. Las áreas cerca de las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras. Durante y después de usar, no tocar ni dejar que trapos u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya pasado tiempo suficiente para enfriarse.

Usar solamente agarraderas secas. las agarraderas húmedas o mojadas sobre las superficies calientes pueden causar quemaduras debido a vapor. No permita que las agarraderas toquen los elementos de calentamiento. No usar toallas ni trapos voluminosos.

Nunca mueva una sartén con aceite caliente, especialmente si se trata de una freidora profunda. Esperar hasta que se enfríe.

Nunca deje la parrilla sin vigilar mientras esté encendida. Los sobrecalentamientos causan humos y los derrames de alimentos grasosos pueden incendiarse.

Dejar encendido el extractor de la campana cuando prepare alimentos flameados.

Seguridad con utensilios de cocina

Para reducir el riesgo de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y los derrames causados por el contacto no intencional con un utensilio, las asideras o mangos de los mismos deben colocarse hacia dentro para que no queden encima de las unidades de superficie adyacentes.

Usar el tamaño correcto de sartén – este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccionar los utensilios con las bases lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calefactor de la unidad de calentamiento. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento de calentamiento al contacto directo y podrá provocar que se incendie su ropa. La relación adecuada entre el utensilio y el quemador mejora también la eficiencia.

Seguridad durante la limpieza

No limpiar la parrilla mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones nocivas cuando se aplican sobre una superficie caliente. Si usa una esponja o un trapo húmedo para limpiar los derrames sobre un área que esté caliente, tener cuidado de evitar las quemaduras por vapor.

Condición de la unidad

No cocinar sobre una parrilla rota. Si la parrilla está rota, los productos de limpieza y los derrames pueden penetrar dentro de la parrilla y crear un riesgo de descarga eléctrica. Acuda de inmediato a un técnico cualificado.

Espacio y ambiente de trabajo

Tenga siempre un detector de humos cerca de la cocina.

Los niños no deben dejarse solos en un área donde se estén usando aparatos electrodomésticos. No se les debe permitir nunca que se sienten o estén cerca de ninguna de las partes de un electrodoméstico.

PRECAUCIÓN: No almacene objetos encima o detrás de la parrilla que puedan llamar la atención de los niños. Si los niños trepan sobre la parrilla para alcanzar los objetos, podrían resultar gravemente lesionados.

Tener a la mano un extinguidor de incendios apropiado, cerca, a la vista y de fácil acceso fácil desde la parrilla.

Seguridad para las operaciones de servicio y reparación

No repare o reemplace ninguna pieza a menos que se recomiende de manera específica en este manual. Toda otra clase de servicio debe solicitarse a un técnico cualificado.

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, antes de dar servicio a la parrilla, desconecte la energía en el tablero de servicio y bloquee el tablero para evitar que el interruptor se active de manera accidental.

Materiales inflamables

No almacenar o usar gasolina u otros vapores, líquidos o materiales inflamables en las cercanías de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico.

Use la ropa adecuada. Nunca debe usar prendas flojas o mangas largas al cocinar.

Si la parrilla está cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas u otros accesorios de la ventana no queden cerca de los elementos, o podrían incendiarse.

En caso de incendio

Si su ropa se incendia, debe tirarse de inmediato al piso y rodar para extinguir las llamas.

Sofocar las llamas de los alimentos que no sean grasosos usando carbonato. Nunca use agua sobre comida incendiada.

Sofocar las llamas en alimentos grasos usando una tapa, un molde de hornear, una charola grande de metal y luego apagar el elemento. Tener cuidado para evitar las quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacuar y llamar al departamento de bomberos.

No usar agua, ni trapos o toallas húmedas en los incendios de grasa. Podría dar lugar a una explosión violenta de vapor. Sofocar el fuego o llamas usando un extinguidor del tipo polvo químico seco o de espuma.

Nunca levante una sartén en llamas. Puede quemarse.

Extinguidores contra incendio

Usar un extinguidor solamente si:

Sabe que tiene un extinguidor clase ABC y ya sabe como operarlo.
El fuego es pequeño y se limita al área donde se inició.
Se ha llamado al departamento de bomberos.
Puede sofocar el fuego y está situado de espaldas a una salida.

No colocar objetos metálicos sobre la parrilla de inducción

No dejar tapas u otros objetos metálicos grandes sobre el elemento. Si el aparato electrodoméstico se ha encendido por error, estos objetos se calentarán rápidamente y pueden causar quemaduras.

Cuidando el ventilador de enfriamiento

Esta parrilla viene con un ventilador de enfriamiento montado debajo. Si se ha instalado un cajón debajo de la parrilla, no guarde dentro del mismo objetos pequeños ni papel ya que podrían dañar al ventilador de enfriamiento o afectar al sistema de enfriamiento. No guardar papel de aluminio ni materiales o líquidos inflamables (por ejemplo aerosoles) en el cajón o cerca de la parrilla. Podrían explotar.

Nota:

Este aparato electrodoméstico genera y usa energía de frecuencia ISM. Si no se instala y usa correctamente, en apego estricto con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de radio y televisión. Se ha probado en su tipo y se comprobó que cumple con las limitaciones para los equipos ISM de conformidad con la sección 18 de las reglas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra tales interferencias en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no ocurrirá en alguna instalación particular.

Encienda y apague el aparato para determinar si causa alguna interferencia. Trate lo siguiente para corregir la interferencia:

– Reoriente la antena receptora del radio de la televisión.

El fabricante no es responsable por la interferencia de radio o TV causada por la modificación no autorizada de esta parrilla. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.



Este electrodoméstico calienta los utensilios de cocina utilizando un campo electromagnético. Cumple con todos los requerimientos de la US Federal Communications Commission (Comisión Federal de Comunicaciones de los Estados Unidos) para reducir la interferencia con otros equipos. Sin embargo, si usted sospecha que puede afectar a otros aparatos electrónicos o dispositivos médicos (tales como los marcapasos) comuníquese con el fabricante de dichos aparatos o dispositivos para saber si son necesarias algunas precauciones antes de usar este producto.

Causas de los daños

Base de los recipientes

Las bases de las ollas y sartenes pueden rayar la placa de cocción. Se recomienda comprobar la base de los recipientes antes de utilizarlos.

Evitar dejar recipientes vacíos al fuego, especialmente si son recipientes esmaltados. La placa de cocción y la base del recipiente podrían resultar dañados.

Tener en cuenta las instrucciones del fabricante si se utilizan recipientes especiales.

Recipientes calientes

No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre la zona de control o el marco de la placa de cocción. La placa podría resultar dañada.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena pueden ocasionar rayas en la placa. No utilizar la placa de cocción como superficie de apoyo o de trabajo.

El azúcar o los platos con alto contenido de azúcar pueden producir daños si se derraman sobre la placa de cocción y se requeman. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado sobre la placa usando un rascador para vidrio, aunque la placa esté caliente.

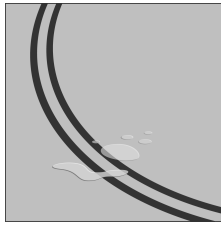
¡Atención! El rascador para vidrio tiene una cuchilla afilada.

Objetos duros y puntiagudos

La placa de cocción puede dañarse si caen objetos duros o puntiagudos sobre ella. Se recomienda no colocar este tipo de objetos en zonas susceptibles de caer sobre la placa.

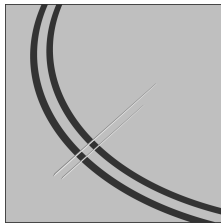
Ejemplos de posibles daños

Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de su parrilla.



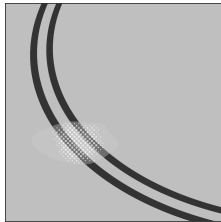
Formación de costras

Causadas por el derramamiento de azúcar derretido o de alimentos con un elevado contenido de azúcar.



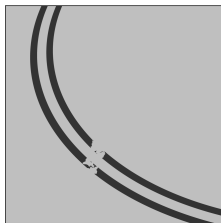
Rayas

Causadas por la sal, el azúcar, granos de arena o las irregularidades del fondo de sartenes y ollas.



Decoloración

Causada por el desgaste por el roce de los recipientes o por el uso de productos de limpieza inadecuados.



Desgaste de la decoración

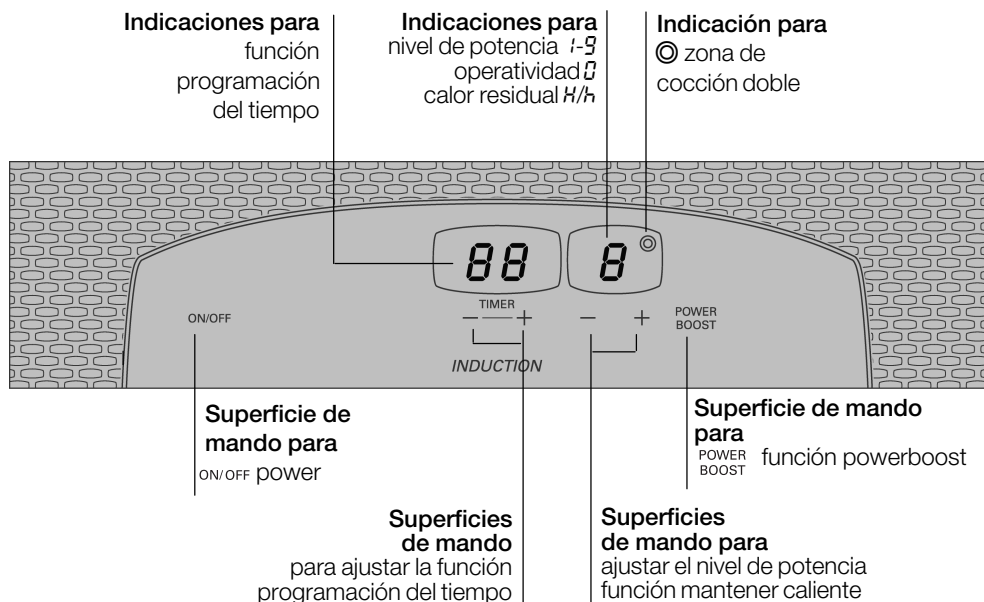
Causado por el empleo de productos de limpieza inadecuados.

Presentación

Conocer el aparato


En este capítulo se describe el panel de mando, las zonas de cocción y las indicaciones visuales.

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: pulsar el símbolo  .
La placa de cocción se enciende.

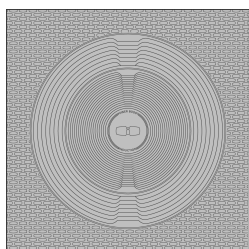
Nota

Los ajustes se mantienen sin cambio si solamente pulsa brevemente varios campos. Así es posible limpiar la zona de programación sin problemas si se derrama algo.


Mantener las superficies de mando siempre limpias. La humedad y la suciedad pueden afectar a su funcionamiento.

Las zonas de cocción

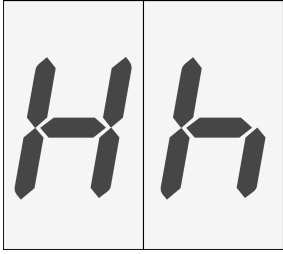
Zona de cocción doble



La zona de cocción doble está compuesta por dos zonas: la interior y la exterior. Si la base del recipiente tiene el mismo diámetro que la zona interior, ésta funcionará como una zona de cocción simple.

Si la base del recipiente tiene el mismo diámetro que la zona exterior, el anillo exterior se activará automáticamente y el indicador  se iluminará.

Indicación de seguridad. Calor residual



La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes.

Debe evitar, por tanto, tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la **h/H** se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Si se ha retirado el recipiente sin haber apagado antes la zona de cocción, aparecerán alternativamente la indicación **h/H** y el nivel de potencia seleccionado.

La cocción por inducción

¿Qué es la cocción por inducción?

La cocción por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, ya que el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas frente a otros métodos de cocción:

Gran rapidez en la cocción y el freír

Al calentar directamente el recipiente y no el cristal, la eficiencia es mayor que en otros sistemas ya que no existen pérdidas de calor.

Económica

Está comprobado que al cocinar con una placa de inducción se produce un ahorro del consumo eléctrico respecto a otros métodos de cocción.

Control de cocción y seguridad

La placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. Deja de suministrar calor si se retira el recipiente aún sin haberlo desconectado previamente. Si por descuido se deja en la placa un trapo u otro elemento combustible, éste no arderá ni con la zona de cocción encendida, porque después de utilizar la placa, sólo queda en el cristal el calor residual transmitido por el recipiente.

Limpieza

Al no calentarse el cristal, se evita que los alimentos derramados se requemen en la placa. Además no es necesario que la placa se enfríe para limpiarla. Esto le proporciona una máxima comodidad y limpieza.

Recipientes apropiados

Seleccione siempre ollas y recipientes del tamaño adecuado a las cantidades de alimento que se vayan a preparar. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y llena a medias, consume mucha energía.

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido o vajilla especial de acero inoxidable para cocción por inducción. No debe utilizar nunca recipientes finos de acero normal o de vidrio, barro, cobre o aluminio. Para saber si sus recipientes son adecuados, compruebe que sus bases son atraídas por un imán.

Ausencia de recipiente.

Si no coloca el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el número que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, correspondiente al nivel de potencia, parpadeará. Al colocar el recipiente adecuado dejará de parpadear.

Si tarda más de noventa segundos en colocar un recipiente adecuado, la zona de cocción se apagará automáticamente.


Funcionamiento

Interruptor principal con seguro para niños


Interruptor principal

Con el interruptor principal se pone en marcha el aparato. Ahora la placa de cocción está operativa.

Conexión

Pulsar el símbolo  hasta que se iluminen el símbolo ● y el símbolo – del indicador de la zona de cocción.

Desconexión

Pulsar el símbolo  hasta que se apague el indicador –. La zona de cocción se desconecta. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

Notas

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando la zona de cocción está desconectada durante más de 10 segundos.

Si después de conectar la placa de cocción aún queda calor residual, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternadamente **H/h** y –.

Cocinar

En este capítulo se muestra cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla se pueden consultar los niveles de potencia y los tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias permiten ahorrar energía.

Superficie de mando + y –

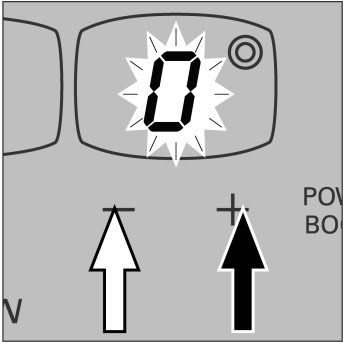
Con los símbolos + y – se puede seleccionar el nivel de potencia deseado.

Nivel 1 = potencia mínima

Nivel 9 = potencia máxima

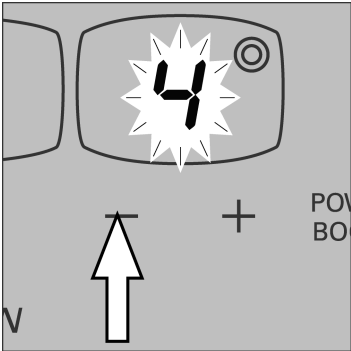
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Así se programa

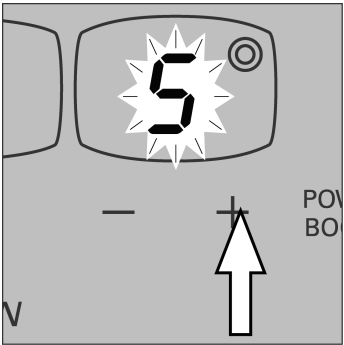


La placa de cocción debe estar conectada.

1. Pulsar el símbolo – ó + de la zona de cocción.
En la indicación visual parpadea 0.



2. En los siguientes 5 segundos, pulsar el símbolo + ó -.
Aparece la programación básica:
Símbolo + = nivel de potencia 9
Símbolo - = nivel de potencia 4



3. Modificación del nivel de potencia:
Pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

Modificación de la posición de cocción

La posición de cocción puede modificarse en cualquier momento.

Desconectar la zona de cocción

Pulsar el símbolo – hasta que aparezca 0.

La zona de cocción se desconecta y transcurridos 5 segundos aparece el indicador de calor residual.

Tabla

En la siguiente tabla se pueden encontrar algunos ejemplos.
Los valores de la tabla han sido calculados tras un precalentamiento de la placa de cocción a la máxima potencia.

| Ejemplos | Nivel de potencia |
|--|-------------------|
| Derretir | |
| Chocolate, cubierta de chocolate, mantequilla | 1-2 |
| Calentar | |
| Vegetales congelados, por ej. espinacas | 2.-3. |
| Caldos | 7-8 |
| Caldos espesos | 2-3 |
| Leche** | 1.-2. |
| Cocción a fuego lento | |
| Salsas finas: salsa bechamel (crema a base de leche y harina)** | 5-6 |
| Salsa para spaghetti | 2-3 |
| Estofado | 4-5 |
| Pescado* | 4.-5. |
| Cocinar | |
| Arroz (con el doble de agua) | 2.-3. |
| Papas hervidas en su cáscara con 1-2 tazas de agua | 4-5 |
| Papas hervidas con 1-2 tazas de agua | 4-5 |
| Verduras frescas con 1-2 tazas de agua | 4-5 |
| Verduras congeladas con 1-2 tazas de agua | 4-5 |
| Pasta (2-4 litros de agua)* | 6-7 |
| Budín o natilla** | 5-6 |
| Cereales | 2.-3. |
| Freír | |
| Chuletas de cerdo | 6-7 |
| Pechugas de pollo | 4.-5. |
| Tocino | 6-7 |
| Huevos | 5-6 |
| Pescado | 6-7 |
| Hot cakes | 6-7 |
| Freír en abundancia de aceite (en 1-2 litros de aceite)** | |
| Alimentos ultracongelados** por ej. pollo (0.45 lb por ración) | 7-9 |
| Otros** por ej. donas (0.9 lb por ración) | 4.-5. |
| * Ajuste continuo sin tapa | |
| ** Sin tapa | |

Sugerencias para ahorrar energía

| | |
|--|---|
| | Utilice ollas y sartenes cuya base sea gruesa y plana. Las bases irregulares prolongan el tiempo de cocción. |
| El tamaño correcto de la olla | Seleccione el tamaño correcto de la olla para cada zona de cocción. El diámetro de la base de la olla y de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Tenga presente que: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior de la olla. La mayoría de las veces, este diámetro es mayor que el de la base. Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas. |
| Coloque la tapa | Coloque siempre tapas que se ajusten a las ollas y las sartenes. El tiempo de cocción se reduce si cocina con tapa. |
| Cocinar con poca cantidad de agua | Cocine con poca cantidad de agua. Ahorrará energía. Al cocer las verduras con poca agua conservará las vitaminas y los minerales. |
| Reducción de temperatura | Seleccione una potencia inferior. |

Función mantener caliente

Todas las zonas de cocción disponen de esta función.

Método de funcionamiento

La función mantener caliente es apropiada para derretir chocolate o mantequilla o para mantener calientes los alimentos. Sólo funciona con recipientes de cocina aptos para placas de inducción.

Si se activa la función "Mantener caliente", automáticamente la zona de cocción pasa a una potencia mínima que permite mantener calientes los recipientes.

Así se activa la función

Debe seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar los símbolos – y + simultáneamente.
En la indicación visual aparece una **L**. La función está activada

Así se desactiva

Debe seguir los siguientes pasos:

1. Pulsar el símbolo – o +. En la indicación visual desaparece la **L**. La función se habrá desactivado.


Función Powerboost

Con esta función conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente que con la máxima potencia, ya que permite aumentar los niveles de potencia de la zona de cocción en la que es utilizada.


Limitaciones de uso de la función Powerboost

La función Powerboost puede activarse en cualquier momento, siempre y cuando la zona exterior no esté en funcionamiento.
En la zona exterior, la función Powerboost no está disponible.

Así se activa

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo . En el indicador aparece la letra **P**.

Así se desactiva

1. Pulsar el símbolo . La letra **P** desaparece del indicador. La función Powerboost se habrá desactivado.





La función Powerboost se desconecta automáticamente transcurridos 10 minutos desde su activación. Véase “Así se activa” para reactivarla.

Función programación del tiempo

Reloj para programar



Con el reloj para programar actividades de cocina se puede programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es totalmente independiente de los demás ajustes.

Así se programa


1. Pulsar los símbolos + y – simultáneamente hasta que parpadee el símbolo . En la indicación del reloj temporizador parpadea .
2. Pulsar el símbolo + ó –.
Aparece un valor recomendado.
Símbolo + = 10 minutos
Símbolo – = 5 minutos
3. Programar el tiempo con los símbolos + y –.

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal acústica. En la indicación del reloj temporizador parpadea . El símbolo  parpadea. Pulsar cualquier superficie de mando. Las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar el tiempo

Pulsar los símbolos + y – simultáneamente hasta que el símbolo  parpadee. La indicación del reloj para programar parpadea. Volver a programar el tiempo con los símbolos + y –.

Nota

Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj para programar se desactiva.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Limpieza diaria

Nota: Los productos para la limpieza recomendados mencionan ciertos tipos de limpiadores, pero no significa una aprobación específica para ninguna marca en particular.

Parrilla de vitrocerámica



¡PRECAUCIÓN! No utilizar ningún tipo de limpiador sobre la vitrocerámica mientras la superficie esté caliente; utilice solamente el rascador con navaja. Las emanaciones causadas por los productos de limpieza pueden ser nocivas para la salud. El producto limpiador al calentarse puede producir una reacción química y dañar la superficie.

Limpiar la superficie cuando se encuentre completamente fría, con las siguientes excepciones: limpiar de inmediato los derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, productos de jitomate y leche, usando el rascador con navaja (ver la tabla de cuidados especiales).

Limpiar las salpicaduras usando una esponja limpia y húmeda o una servilleta de papel. Enjuagar y secar. Usar vinagre blanco si las manchas persisten; enjuagar.

Aplicar una pequeña cantidad de limpiador para parrillas de vitrocerámica. Una vez seca, frotar con una servilleta de papel o con un trapo limpio.

Molduras laterales de acero inoxidable

Usar una fibra cuando haga la limpieza. Para suciedad moderada o abundante, usar un limpiador en polvo tal como BonAmi® o Soft Scrub® (sin cloro).

Limpiar usando una esponja húmeda o un trapo, enjuagar y secar.

Perilla selectora magnética

Quitar el selector de la parrilla. Limpiar con un trapo tibio y enjabonado, enjuagar y secar. No sumergir en agua.

Recomendaciones para la limpieza

Cuando use un limpiador, usar solamente una cantidad pequeña; aplicar sobre una servilleta limpia de papel o sobre un trapo. Aplicar sobre la superficie y frotar con una servilleta limpia y seca.

Para mejores resultados, usar limpiadores para parrillas de vitrocerámica, tales como BonAmi®, Soft Scrub® (sin cloro) y vinagre blanco.

Evitar estos productos limpiadores

Limpiadores para vidrio que contengan amoníaco o cloro blanqueador. Estos ingredientes podrían dañar o manchar permanentemente la parrilla.

Limpiadores cáusticos – productos tales como Easy Off® podrían manchar la superficie de la parrilla.

Limpiadores abrasivos.

Las fibras metálicas y las esponjas de fregar tales como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas sobre el metal.

Las fibras para fregar rellenas con detergente tales como SOS® pueden rayar la superficie.

Los limpiadores en polvo que contienen cloro pueden manchar permanentemente la parrilla.

Limpiadores inflamables tales como líquido para encendedores o WD-40.

Tablas de limpieza

| Tipo de mancha | Solución posible |
|--|---|
| Derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, leche o jitomate. Aluminio o plástico derretido. Todas estas manchas DEBEN SER ELIMINADAS DE INMEDIATO. Si no se eliminan estas manchas de inmediato la superficie se puede dañar de forma permanente. | Quitar estos tipos de derrames mientras la superficie esté caliente usando el rascador con navaja. Usar un nuevo filo de navaja en el rascador. Retirar la sartén y apagar la zona de cocción. Usar un guante térmico para manipular el rascador a un ángulo de 30°, teniendo cuidado de no marcar ni rallar la superficie de vitrocerámica. Empuje la suciedad fuera del área caliente. Después de que la superficie se haya enfriado, retire los residuos y aplique el limpiador para parrillas de vitrocerámica. |
| Manchas de comida quemada, franjas oscuras y puntos | Ablandar colocando una servilleta de papel húmeda o una esponja encima de la mancha y dejar durante 30 minutos. Usar un rascador de plástico y limpiador de parrilla de vitrocerámica o bien usar el rascador con navaja. Enjuagar y secar. |
| Salpicaduras de grasa | Usar una esponja o trapo enjabonado para quitar la grasa; enjuagar abundantemente y secar. Aplicar limpiador para parrillas de vitrocerámica. |
| Marcas de metal: Mancha iridiscente | Las sartenes son base de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Tratar inmediatamente con limpiador para parrillas de vitrocerámica después de que la superficie se haya enfriado. Si esto no quita las marcas, intente usar un producto abrasivo medio (Bon Ami®, Soft Scrub® sin cloro) mediante una servilleta de papel húmeda. Enjuagar y volver a aplicar limpiador para parrillas de vitrocerámica. Si no se quitan las marcas de metal antes de volver a usar la parrilla hará que sea muy difícil eliminarlas. |

| Tipo de mancha | Solución posible |
|--|--|
| <p>Manchas de agua Líquidos calientes que caen sobre la superficie al cocinar.</p> | <p>Los minerales en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y mancharla. Usar vinagre blanco sin diluir, enjuagar y secar. Reacondicionar con el limpiador para parrillas de vitrocerámica. Eliminar los residuos de comida y manchas antes de volver a usar la parrilla.</p> |
| <p>Ralladuras en la superficie Las pequeñas ralladuras son comunes y no afectan el uso al cocinar. Éstas se irán diluyendo y haciéndose menos notorias con el uso diario del limpiador de parrillas de vitrocerámica.</p> | <p>Aplicar el limpiador de parrillas de vitrocerámica antes de usar para remover gránulos pequeños tales como sal y condimentos. Pueden reducirse usando sartenes con bases que sean lisas, estén limpias y secas antes de usar. Usar diariamente el limpiador recomendado para parrillas de vitrocerámica. Tenga cuidado: Los anillos de diamante pueden rallar la superficie.</p> |

Mantenimiento

Este aparato electrodoméstico no requiere mantenimiento adicional más que el de la limpieza diaria. Para mejores resultados, aplique diariamente el limpiador para parrillas de vitrocerámica.

Servicio de asistencia técnica

Modo de proceder ante una falla

A menudo, cuando se produce una falla, se trata en realidad de problemas técnicos sin importancia que se pueden resolver fácilmente. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, se deberían tener en cuenta los consejos y advertencias siguientes.

La placa de cocción no funciona

Comprobar que no haya suministro de energía eléctrica. Comprobar que no se ha disparado el limitador de corriente o el interruptor de su instalación eléctrica.

En el indicador de la zona de cocción parpadea E

La superficie de los mandos se encuentra muy sucia, la comida se ha derramado o hay un objeto en la superficie de trabajo. Limpiar a fondo la superficie de los mandos o quitar cualquier objeto que se encuentre sobre la placa de cocción. Pulsar ligeramente la superficie de los mandos afectada. El parpadeo cesa.

La placa de cocción se ha apagado

Se ha tocado el interruptor principal de manera involuntaria. Volver a encender la placa de cocción. Efectuar de nuevo el ajuste.

Al colocar una sartén u olla en la zona de cocción por inducción, parpadea el indicador (no se transmite más potencia)

El indicador de la función Powerboost parpadea y se apaga

Reparaciones



Indicación E_r y números

Comprobar si los recipientes son electromagnéticos. Comprobar si el diámetro del recipiente es lo suficientemente grande.
Dejar enfriar el recipiente, en caso de que al utilizarlo se haya calentado demasiado.

Cuando los indicadores después de volver a conectar y desconectar la zona de cocción ya no se encienden, debe desconectar el suministro de energía eléctrica al aparato. Esperar durante 20 segundos y volver a conectarlo.

Con la función Powerboost, se acciona la zona de cocción con la máxima potencia posible. Durante un período prolongado de cocción es posible que en la zona de cocción se desconecte la función automática, para proteger la placa de cocción de un sobrecalentamiento. Mientras el indicador no parpadee, puede seguir utilizando la placa de cocción.

Las reparaciones sólo serán realizadas por personal cualificado del servicio de asistencia técnica.

Es posible que el usuario quede expuesto a peligros graves si el aparato no se repara adecuadamente.

Cuando en el panel indicador aparecen una E_r y unas cifras, el sistema electrónico indica un fallo técnico. Desconectar el aparato de la red eléctrica y conectarlo de nuevo. Acudir al servicio de asistencia técnica, en caso de que este indicador se ilumine de nuevo.

Indicación F y números

Cuando en el indicador aparece de manera alterna una F y una cifra, el aparato muestra que se ha producido una falla técnica. En la siguiente tabla, encontrará las medidas para la reparación de fallas técnicas.

| Indicación visual | Falla | Medida |
|-------------------|--|---|
| $F0$ | Se ha producido un error interno en el funcionamiento de la placa. | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste, avisar al servicio técnico. |
| $F2$ | La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado. | Retirar los recipientes de las zonas de cocción delanteras. $F2$ se apaga pulsando la superficie de mando si la placa se ha enfriado lo suficiente. Esperar unos minutos hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado ligeramente. Si la indicación persiste al encender la placa de nuevo, apagar la placa y dejarla enfriar durante más tiempo. |
| $F4$ | La placa está demasiado caliente y se ha apagado. | Comprobar si hay algún recipiente caliente sobre el panel de mando. Retirar el recipiente del panel de mando. Esperar unos minutos hasta que el panel de mando se haya enfriado un poco. Si tras la conexión vuelve a aparecer $F4$, llamar al servicio de asistencia. |
| $F8$ | La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida. | Se ha activado la limitación automática del tiempo. Para continuar con la cocción pulse cualquier sensor. |
| $e1$ | El voltaje de la red es demasiado bajo. | Desactivar la placa. Esperar unos segundos y volver a conectarla. Si la indicación persiste ponerse en contacto con su proveedor de energía eléctrica. |

| Indicación visual | Falla | Medida |
|-------------------|---|---|
| c2/c3 | La zona de cocción se ha sobrecalentado. | Se ha desactivado automáticamente para proteger su placa. Esperar unos minutos para que se enfríe y volver a ponerla en funcionamiento. |
| U400 | La placa de cocción no está bien conectada. | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica. |

Advertencias

La temperatura de la zona de cocción se regula mediante la conexión y la desconexión del calor; es decir, el calor al rojo vivo nunca se manifiesta de forma visible. Si se escoge una posición de cocción baja, se desconecta más a menudo el calor; por el contrario, para las posiciones de cocción más altas sólo ocurre algunas veces. Para la graduación más alta también se conecta y se desconecta el calor.

Durante el calentamiento de la zona de cocción puede escucharse un zumbido débil.

El calentamiento de cada zona de cocción por separado puede diferenciarse mediante una iluminación clara. Según el ángulo visual, brilla sobrepasando el borde marcado de la zona de cocción.

Éstas son características técnicas. No tienen ninguna trascendencia en la calidad ni en el funcionamiento.

Según la superficie de las parrillas, se puede formar una pequeña fisura irregular entre la parrilla y la placa de cocción. Por este motivo, la placa de cocción está protegida por una junta elástica.

La placa de cocción puede presentar, en función del material, un aspecto de superficie irregular. Puede ocurrir que, debido a que la superficie es completamente lisa, incluso las burbujas más pequeñas, de aproximadamente menos de 1 mm de diámetro, salten a la vista. Esto no afecta al funcionamiento ni a la inalterabilidad de la placa de cocción.

Ruidos normales de funcionamiento

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de los diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, el ventilador debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales y forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una falla.

Servicio de asistencia técnica

Si su aparato debe repararse, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Nº de producto y nº de serie

Si solicita nuestro servicio de asistencia técnica, debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de serie (FD-Nr.) del aparato. La placa de datos se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción.

Si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

800–735–4328
www.thermador.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Garantía

Las garantías proporcionadas por BSH Home Appliances Corp. en esta declaración de Garantía Limitada se aplican solamente a las parrillas eléctricas de BSH ("Parrilla") vendidas a usted, el primer usuario comprador, asumiendo que la parrilla fue comprada (1) para su uso y no para su reventa y (2) en los Estados Unidos de Norteamérica o en Canadá y que se encuentra en el país en donde la adquirió. Tal como se usa en esta declaración de Garantía Limitada, el término "fecha de instalación" se refiere a la primera fecha de ocurrencia, en la cual se instala la parrilla o diez (10) días hábiles después de que la parrilla se ha vendido al primer comprador usuario, las garantías aquí establecidas se aplican solamente al primer usuario comprador y no son transferibles.

Garantía limitada estándar

BSH garantiza que su parrilla está libre de defectos de materiales y mano de obra por un periodo de doce (12) meses a partir de la fecha de instalación. Durante el periodo de garantía, BSH o su centro de servicio autorizado reparará o reemplazará sin cargo, según lo juzgue conveniente, cualquier parrilla que se compruebe como defectuosa bajo condiciones de uso normal. Y si así lo decide BSH, todas las partes y componentes extraídos pasarán a ser propiedad de BSH. Todas las partes reemplazadas o reparadas deberán asumir la identidad de la parte original para propósitos de esta garantía y además la cobertura de la garantía no se extiende con respecto a dichas partes.

Garantía limitada ampliada

BSH garantiza adicionalmente que los elementos calefactores y los controles eléctricos de la parrilla y de la cubierta de vitrocerámica de la parrilla deben estar libres de defectos en sus materiales por un periodo de tiempo que inicia en el mes doce (12) contado a partir de la fecha de instalación y continúa hasta el mes (60) contado a partir de la fecha de instalación ("periodo de garantía ampliada"). Durante el periodo de garantía ampliada, BSH reemplazará, sin costo, cualquier elemento térmico, control eléctrico o vitrocerámica de la parrilla que compruebe haber estado defectuoso bajo condiciones normales de uso, excluyendo los costos de mano de obra (incluyendo pero sin limitarse a cargos por mano de obra incurridos en la extracción e instalación de cualquier parrilla), transporte, y/o envío incurridos en la ejecución de esta garantía ampliada. Todas las partes reemplazadas que están amparadas bajo este párrafo deberán asumir la identidad de la parte original para propósitos de esta garantía ampliada y además la cobertura de esta garantía no se extiende con respecto a dichas partes.

Otras condiciones de las garantías limitadas

Las garantías proporcionadas en esta declaración de Garantía Limitada excluyen los defectos o daños resultantes de (1) uso de la parrilla diferente a las costumbres usuales y normales (el uso comercial de la parrilla no se considera usual ni normal), (2) mal uso, abuso, accidentes o negligencia, (3) operación incorrecta, mantenimiento, instalación o servicio no autorizados, (4) ajuste o modificación de cualquier índole, (5) una falta de cumplimiento para con los reglamentos y códigos eléctricos y de construcción aplicables, sean estatales, locales o municipales, (6) derrames de alimentos o líquidos y (7) fuerzas externas tales como inundaciones, incendios, actos de la naturaleza u otras circunstancias fuera del alcance y control de BSH. También se excluyen de esta garantía las ralladuras y daños sobre las superficies externas y expuestas de las parrillas en las cuales los números de serie se han alterado, borrado o retirado.

Hasta el grado que lo permita la ley, esta garantía establece sus recursos exclusivos con respecto a los productos cubiertos por ella, ya sea que la queja se establezca de forma contractual o extracontractual (incluyendo responsabilidad y negligencia estricta) o de alguna otra manera. BSH no será responsable por daños, pérdidas o gastos consecuenciales o incidentales. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA POR LEY, SEA POR COMERCIALIZABILIDAD O POR IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR O ALGÚN OTRO, DEBERÁ SER EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERIODO EN EL QUE ESTA GARANTÍA EXPRESA SEA EFECTIVA. Ningún intento de alterar, modificar o corregir esta garantía será efectivo a menos que sea autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Aviso a los propietarios en California

Si su parrilla necesita servicio de garantía y no existe un centro de servicio BSH razonablemente cerca de usted, puede informar al establecimiento comercializador de productos BSH donde usted adquirió la parrilla. Si el establecimiento comercializador de productos BSH no puede reparar o reemplazar las partes defectuosas, o hacer un reembolso parcial de su precio de compra (donde sea aplicable), usted puede llevar a reparar su parrilla a un taller de reparación de electrodomésticos y recibirá el reembolso por todos los gastos razonables siempre que los costos se detallen por escrito y el trabajo efectuado esté dentro de la cobertura de esta garantía. BSH no reembolsará costos de reparación bajo esta garantía cuando los mismos superen el valor depreciado de la parrilla.

Thermador[®] | *An American Icon*[™]

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 1-800-735-4328 • www.thermador.com
© BSH Home Appliances Corporation 2005